

Menú setmanal del 11 al 14 d'agost

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Sopa de meló amb pernil de gla

Primers a escollir...

Amanida de tomàquets de temporada amb pesto de festucs, parmesà i olives kalamata

L/FS

Caneló fred de carabassó amb salmó fumat, formatge fresc i vinagreta de fruits secs

P/L/FS

Cigronets de l'Anoia a la marinera amb gambes i musclos

CM/SO2

Brioix farcit de costella de porc, salsa barbacoa, encurtits i ceba cruixent

G/L/SO2

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

Segons a escollir...

Turbot salvatge a la brasa amb salsa d'esfèrics i espàrrecs verds [Supl:7,00€]

P/L

Suquet de peix de llotja amb padrons i patatones

P/CM

Lingot de cuixa de pollastre a la catalana amb parmentier de patata i salsa de rostit

L/FS/SO2

Secret de porc ibèric marinat a la brasa amb tàrtar d'escalivats

SO2

Callos del Xirricló

G/FS

Amb les postres acabem ...

Flam de formatge amb el seu gelat

G/L/O

Tartaleta de fruita de temporada, crema pastissera i xarrup de gerds

G/L/O

Pa amb oli, xocolata i sal

G/L/O

Bunyols de xocolata de la padrina Rosa [Supl. 2,50€]

G/L/O/FS

Gelats i xarrups

cal xirricló

El preu del menú és de **34,00 €** i inclou:

I. Pa de massa mare del forn Guiu de Mollerussa (Tenim pa apte per a persones cel·laques)

II. Botella de vi cada tres persones, o 2 refrescs i aigua

III. Cafè

**EL PAGAMENT HA DE SER ÚNIC, TOTS JUNTS,
EN UN SOL IMPORT**