

Menú setmanal del 15 al 18 de setembre

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Mini croqueta de sobrassada amb allioli de mel G/L/O

Primers a escollir...

Endívies a la planxa amb salsa carbonara, rovell curat, cansalada ibèrica i pecorino tofonat L/O

Vichyssoise amb coco, tàrtar de gamba i poma Granny Smith CM/L

Brioix fullat amb pesto rosso, pastrami, burrata i rúcula G/L/FS

Noodles d'arròs amb secret ibèric, portobellos, salsa asiàtica i sèsam cantonés L/FS

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Llobarro al forn amb beurre blanc, espinacs i espàrrecs verds P/L

Cassoleta tradicional de sípia al vi blanc amb patatones P/CM

Garrinet cruixent sense feina, cremós de xirivia i mini pastanagues [Supl:6,00€] L

Entranya de vedella a la brasa amb cremós de moniato, chimichurri casolà i xips de patata

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Flam cremós de vainilla amb gelat de carquinyoli G/L/O/FS

Mousse de fruita de la passió, xocolata blanca i xarrup de mango G/L

Sacher amb maduixes i el seu xarrup G/L/O

Bunyols de xocolata de la padrina Rosa [Supl. 2,50€] G/L/O/FS

Gelats i xarrups

cal xirivindó

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 celíaqes)

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**