

Menú setmanal del 18 al 21 d'agost

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Panipuri farcit d'escuma de pernil de gla

G/L

Primers a escollir...

Carpaccio de truita de riu amb taronja, festucs i les seves torradetes

G/P

Canelons de pollastre de corral rostit amb la seva beixamel i pecorino tofonat

G/L/O

Coca de full amb sardina a la brasa, romesco, escarola i olives

G/P/FS

El nostre cap i pota de vedella amb cigronets i piparres

SO2

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

Segons a escollir...

Lluç amb salsa americana, gambes i cloïsses

P/CM

Marmitako de bacora amb crema de pebrot vermell escalivat i cansalada cruixent

P/L

Arròs sec de magret d'ànec amb camagroc i safrà de Rubió [Supl:6,00€]

SO2/O

Tonkatsu de porc amb arròs saltejat, amanida de col xina i la seva salsa

G/O

Callos del Xirricló

G/FS

Amb les postres acabem ...

Torrada de Santa Teresa amb tofi i gelat de vainilla

G/L/O

Carrot cake en textures i gelat de mascarpone

G/L/O

"Croissant" de fruita de la passió amb xocolata blanca i fruits vermells

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 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**