

Menú setmanal del 21 al 24 d'octubre

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Mini croqueta de xipironets amb allioli de safrà G/L/O/P/CM

Primers a escollir...

Tàrtar de tonyina amb teriyaki, cremós d'alvocat i alga wakame G/P

Farcellets farcits de pera amb salsa de formatge blau i espinacs cruixents G/L

Focaccia de cirerols amb llom a la sal, pesto genovés i rúcula G/L/FS

Trinxat de la Cerdanya amb cansalada ibèrica i popets cruixents CM/P

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Bacallà a baixa temperatura amb hummus de fesolets, refregit d'all i bròquil P

Sardines sense feina al forn i textures de verdures en escabetx P/SO2

Tsukune de pollastre amb arròs basmati, ceba tendra i sèsam cantonés G/L/Se

Espatlla de xai de La Noguera desossada amb cremós de moniato, rossinyols i formatge Lligat de cabra [Supl:5,00€] L/SO2

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Milfulls cruixent amb crema catalana i el seu gelat G/L

Escuma de carquinyolis amb gelat de torró i tofi de carabassa G/L/FS

Pastís cremós de xocolata amb xarrup de mango G/L

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

Gelats i xarrups

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 refrescos i aigua
- III. Cafè

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