

Menú setmanal del 22 al 25 de setembre

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Focaccia de verdures amb salsa romesco G/FS

Primers a escollir...

Amanida de mató del Cadí, sardina fumada, carabassa i magranes L/P

Crema de patata amb ou potxat, papada i bolets de temporada L/O

Musclos amb salsa de curri vermell, coco i coriandre CM

Saquets de pasta farcida de pera amb salsa de formatge gorgonzola, espinacs i nous G/L/FS

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Bacallà a baixa temperatura amb oli d'alls, crema de porros i cirerols confitats [Supl:6,00€] P/L

Suquet de cuetes de rap amb cloïsses i padrons P/CM

Porriol de pollastre amb fruits secs, prunes i orellanes
(Plat de Mossegades Medievals de l'Harpia de Balaguer 2026) FS/SO2

Filet de porc amb cremós de ceps, salsa de mel i mostassa i espàrrecs verds L/M

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Torrada de Santa Teresa amb tofi i el seu gelat G/L/O

Tartaleta amb crema pastissera, fruita de temporada i xarrup de llimona G/L/O

El nostre tiramisú amb gelat de cafè G/L/FS

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