

Menú setmanal del 28 al 31 d'octubre

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Mini croissants de formatge crema i salmó

P/G/L

Primers a escollir...

Tàrtar de tomàquets de Cal Macià amb burrata, sardina fumada i les seves torradetes

G/L/Se/P

Pèsols ofegats amb xipironets i botifarra negra

CM/P

Tagliatelles amb salsa carbonara tofonada i encenalls de parmesà

G/L/O

Crema de carabassa amb ou potxat, pernil de gla i els seus crostonets

G/L/O

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

Segons a escollir...

Tataki de tonyina amb salsa ponzu, mango i edamames [Supl:5,00€]

P/Se

Llobarro de racció al forn amb beurre blanc, espàrrecs verds i espinacs

P/L

Lingot de costella de porc, salsa barbacoa, cremós de blat de moro i bolets

L

Picanya a la brasa marinada, salsa Cafè de París i patates baby saltejades

L

Callos del Xirricló

G/FS

Amb les postres acabem ...

Lemon Pie clàssic amb xarrup de llima

G/L/O

Textures de fruits vermells, violeta i xocolata blanca

G/L/O

Torrada de Sta Teresa amb tofi i el seu gelat

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 refresc i aigua

III. Cafè

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