

# MENÚ SETMANAL

DEL 14 AL 18 DE SETEMBRE AL MIGDIA

## Snack

CORNET DE PARMESÀ L/G

## Primers a escollir

AMANIDA XATÓ P/FS/G/SO2

MUSCLOS "BOUCHOT" A L'ESTIL HINDÚ CM/L

CANELONS DE FOIE I ÀNEC, BEIXAMEL DE POMA I NOUS G/L/FS

GYOZAS AL VAPOR DE LLAGOSTINS I XIITAKES, PAK CHOI I Salsa de soja G/CM

CARAGOLS A LA GORMANTA [SUPL. 4,00€] M

## Segons a escollir

BACALLÀ AL FORN, HUMMUS DE MONGETES I CARXOFES A L'ANDALUSA P/Se/G

VERAT A LA BRASA, CREMÓS DE COLIFLOR AL CARDAMOM I VINAGRETA DE FRUITS SECS SO2/FS/L

LLÀGRIMA DE PORC IBÈRIC A LA BRASA, REDUCCIÓ DE TARONJA I MONIATO

MELÓS DE VEDELLA, PARMENTIER TOFONADA, ROSSINYOLS I XALOTES GLACEJADES [SUPL. 5,50€] SO2/L

CALLOS DEL XIRRICLÓ G/FS

## Postres a escollir

CHEESECAKE CLÀSSIC AMB COMPOTA DE FIGUES DE TEMPORADA G/L/O

TEXTURES DE XOCOLATA I PASSIÓ G/O/FS/L  
CREPES SUZETTE G/L/O/SO2

BUNYOLS DE LA PADRINA ROSA [SUPL. 2,50€] G/L/O/FS

## Inclou:

AIGUA

UN REFRESC O UNA COPA DE VI BLANC/NEGRE DE LA CASA

SERVEI DE PA DE MASSA MARE

## AL·LÈRGENS



fruits secs (FS)



NO aptes per celíacs o intolerància al gluten (G)



ou (O)



sèsam (Se)



peix o derivats (P)



lactosa o derivats de la llet (L)



crustacis / moluscs / marisc (CM)



soja (So)



api (A)



mostassa (M)



sulfits (SO2)

cal xirivindró

Preu: 18,00€