

MENÚ SETMANAL

DEL 19 AL 23 D'OCTUBRE AL MIGDIA



cal xirricló

Snack

OLIVA I VERMUT

SO2

Primers a escollir

TOMÀQUET ROSA, ALVOCAT, MAGRANA I VINAGRETA
D'AMETLLES TORRADES

SO2/FS

CANELONS D'ÀNEC I FOIE, BEIXAMEL DE CEPS I OLI DE
PORRADELL

G/L

CREMA DE CARBASSA, TÀRTAR DE VIEIRA I ENCENALLS DE
PERNIL DE GLA

CM/L

COCA FULLADA DE MOZZARELLA FRESCA, TOMÀQUETS
SEMISECS, ALFÀBREGA I RÚCULA

G/L

CARAGOLS A LA GORMANTA [SUPL. 4,00€]

M

Segons a escollir

CASSOLETA CLÀSSICA DE SÍPIA, PATATA I PÈSOLS

CM

BACALLÀ CONFITAT, HUMMUS DE REMOLATXA I CARXOFES
A L'ANDALUSA

P/Se/G

PRESA IBÈRICA A LA BRASA, CAMAGROCS I TEXTURES DE
MONIATO [SUPL. 5,50€]

L

WOK DE VEDELLA A L'ESTIL ASIÀTIC

Se

CALLOS DEL XIRRICLÓ

G/FS

Postres a escollir

LA NOSTRA VERSIÓ DE LA TORRADA DE SANTA TERESA

G/L/O

GIANDUJA, REGALÈSSIA I COCO

G/L/O/FS

MOUSSE DE IOGURT I MANDARINA

L/O

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)

Preu: 18,00€