

MENÚ SETMANAL

DEL 10 AL 14 DE GENER AL MIGDIA



Snack

GYOZA AL VAPOR DE PULLED PORK I BBQ JAPONESA

G/O/Se

Primers a escollir

ROTLLETS VIETNAMITES DE SALMÓ FUMAT, FORMATGE CREMA, ALVOCAT I POMA ÀCIDA

G/P/L/SO2

ESPAGUETIS CREMOSOS A LA TINTA DE CALAMAR AMB LLAGOSTINS I PARMESÀ

P/CM/L/G

CALÇOTS ARREBOSSATS AMB ROMESCO

G/O/FS/SO2

CREMA DE PÈSOLS, OU POTXAT, PIPES DE CARABASSA I ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC

L/O

CARAGOLS A LA GORMANTA [SUPL. 4,00€]

O/CM

Segons a escollir

SUQUET DE PEIX DE MERCAT I MUSCLOS DE ROCA

G/CM/P/FS

LLOM DE BACALLÀ CONFITAT AMB OLI D'ALLS TORRATS, CREMÓS DE CARABASSA ROSTIDA, FORMATGE FETA I XIPS DE CARXOFA

P/L/G

CASSOLETA CLÀSSICA DE CONILL AMB CARAGOLS

FS

XAI DE LA NOGUERA A LA BRASA, ESCALIVATS I ALLIOLI D'ALL NEGRE [SUPL. 4,00€]

O

CALLOS DEL XIRRICLÓ

G/FS

Postres a escollir

IOGURT, MANDARINA I PASTANAGA

L/O/G

BRIOIX FULLAT, OLI D'OLIVA, SAL I XOCOLATA NEGRA

G/O/L

BANOFFEE PIE

G/L/FS

BUNYOLS DE XOCOLATA DE LA PADRINA ROSA [SUPL. 2,50€]

G/L/FS/O

Inclou:

AIGUA I PA ARTESÀ DE MASSA MARE

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

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: 19,50€