

MENÚ SETMANAL

DEL 19 AL 23 DE SETEMBRE AL MIGDIA

Snack

GYOZA CRUIXENT A LA CATALANA

G

Primers a escollir

TÀRTAR DE SALMÓ MARINAT ESTIL ASIÀTIC, "TOBIKO",
GUACAMOLE I GALETES D'ALGA NORI

P/Se/M/SO2

FUSILLI AL PESTO D'ESPINACS, PINYONS TORRATS I
FORMATGE PARMESÀ

G/L/O/FS

CASSOLETA DE FAVETES I CLOÏSSES AMB LLAGOSTINS I
BOTIFARRA NEGRA

CM/P

COCA FULLADA, FORMATGE BRIE, BACALLÀ ESQUEIXAT,
OLIVES KALAMATA, ROMESCO I ESCAROLA FRESCA

G/L/O/FS/P/
SO2

CARAGOLS A LA GORMANTA [SUPL. 5,00€]

CM

Segons a escollir

MARMITAKO DE BONÍTOL DE TEMPORADA, TROMPETES I
PEBROTS DE PADRÓN [SUPL.4,00€]

P

DORADA DE RACCIÓ AMB HUMMUS DE REMOLATXA,
ENDÍVIES ESCALIVADES I PICADA MEDITERRÀNIA

P/Se

CASSOLETA CLÀSSICA DE CONILL AMB CARAGOLS

FS

FARCELLET CRUIXENT DE PEUS DE PORC, PATATA AL
MORTER A LA MANTEGA I ROSSINYOLS SALTEJATS

G/L

CALLOS DEL XIRRICLÓ

G/FS

Postres a escollir

CARROT CAKE EN TEXTURES

G/L/O

PASTÍS CREMÓS DE XOCOLATA 72% CACAU, TOFI DE
PLÀTAN I GELAT D'AVELLANA

L/G/O/FS

MOUSSE DE MATÓ, FIGUES, CARQUINYOLIS DE FESTUCS I
MEL

G/L/O/FS

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

G/L/O/FS

Inclou

AIGUA I PA ARTESÀ DE MASSA MARE

UN REFRESC O UNA COPA DE VI SELECCIONAT

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 xirricló



Preu: 21,50€