

# MENÚ SETMANAL

DEL 19 AL 23 DE JULIOL AL MIGDIA

## Snack

UNA ALTRA BRAVA

L/O

## Primers a escollir

EMPEDRAT DE CIGRONETS DE L'ANOIA, VENTRESCA DE TONYINA I CIREROLS

P/SO2/O

SOPA FREDA DE COGOMBRE, IOGURT GREC, CODONYAT I MENTA

L

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA, MADUIXES, ALVOCAT I PA CARASAU

G/P/M

FIDEUS A LA CASSOLA AMB COSTELLA DE PORC

G

CARAGOLS A LA GORMANTA [SUPL. 4,00€]

CM

## Segons a escollir

CASSOLETA CLÀSSICA DE POPETS, PATATA I PÈSOLS

CM/P

GALL DE SANT PERE A LA BRASA, HUMMUS DE EDAMAMES I CEBA EN TEMPURA DE LLAVORS

P/Se/G/FS

ENTRECOT DE VEDELLA (400G) A LA CREMA DE FOIE I TÒFONA AMB ROSSINYOLS DE TEMPORADA [SUPL. 5,00€]

L

"TSUKUNE" DE POLLASTRE AMB ARRÒS ESTIL TAILANDÈS

CM

CALLOS DEL XIRRICLÓ

G/FS

## Postres a escollir

CARROT CAKE TRADICIONAL

L/G/O

CAFÈ I XOCOLATA

L/O/G/FS

BOMBÓ DE FRUITA DE LA PASSIÓ I COCO

O/L

BUNYOLS DE XOCOLATA 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 xirriclò

Preu: 19,50€