

MENÚ SETMANAL

DEL 20-23 DE JUNY AL MIGDIA

Snack

CROISSANT DE FORMATGE CREMA I TÒFONA G/L/O

Primers a escollir

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

NYOQUIS DE PATATA A LA CREMA DE GORGONZOLA
DOP I NOUS G/L/O/FS

GASPATXO DE SÍNDRIA, OUS DE GUATLLA I GELAT DE
TOMÀQUETS MADURS O/L

COCA FULLADA, FORMATGE BRIE, ENCENALLS DE
BACALLÀ FUMAT, OLIVADA, ESCAROLA I PINYONS
TORRATS G/L/O/P/FS

CARAGOLS A LA GORMANTA [SUPL. 5,00€] CM

Segons a escollir

SUQUET DE GALLINETA NÒRDICA, CLOÏSSES I
PORRADELL P/G/CM

LLOBARRO DE RACCIÓ AMB PICADA ITALIANA P/L

ENTRECOT DE VACA A LA BRASA (400GR) A LA CREMA DE
FOIE I TÒFONA, MONIATO ESPECIAL I ROSSINYOLS
[SUPL. 6,00€] L

MAGRET D'ÀNEC, TEXTURES DE POMA A LA VAINILLA I
FIGUES A LA BRASA L

CALLOS DEL XIRRICLÓ G/FS

Postres a escollir

LA NOSTRA VERSIÓ DE LA COCA DE SANT JOAN G/L/O/FS

MOUSSE DE IOGURT GREC, PALOMETES
CAMEL.LITZADES I TOFI SALAT L/O

PASTÍS CREMÓS DE XOCOLATA BLANCA I GELAT DE
MANGO G/L/O

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

Inclou:

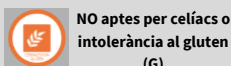
AIGUA I PA ARTESÀ DE MASSA MARE

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

AL·LÈRGENS



fruits secs (FS)



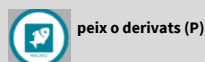
NO aptes per celíacs o
intolerància al gluten
(G)



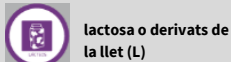
ou (O)



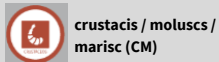
sèsam (Se)



peix o derivats (P)



lactosa o derivats de
la llet (L)



crustacis / moluscs /
marisc (CM)



soja (So)



api (A)



mostassa (M)



sulfits (SO2)

cal xirricló



Preu: 21,50€