

Menú Takeaway del 20 al 24 de novembre

Snack

Caputxino de tardor

L

Primers a escollir...

Cabdells d'enciam a la planxa, vinagreta de romesco, anxoves, mozzarella de búfala i cirerols

FS/L/SO2/P/G

Gyozas de llagostins i el seu coral al vapor amb amanida d'alga wakame al sèsam

G/L/O/Se/SO2

Nyoquis de patata a la crema de pernil de gla, pinyons torrats i encenalls de parmesà

L/G/O/FS

Musclos bouchot a la marinera

CM/P

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

Segons a escollir...

Cua de rap a la crema de coco, verduretes i tocs asiàtics

G/P/Se

Tataki de tonyina vermella, sèsam, cremós d'alvocat a la llima i vinagreta de maduixots i festucs [Supl:5,00€]

P/Se/SO2/FS

Garronet de porc rostit a la mel de romaní, patata a la mostassa i xips de carxofa

M/G/SO2

Confit d'ànec, cremós de préssec, fruits vermells i blat de moro

L

Callos del Xirricló

G/FS

Amb les postres acabem ...

Textures de cacau i avellana

G/L/O/FS

Lemon Pie clàssic

G/L/O

Mousse de iogurt grec, crispetes caramel.litzades i tofi salat

L/O

Bunyols de xocolata de la padrina Rosa [Supl. 2,50€]

G/L/O/FS

Gelats i xarrups

cal xirricló

Preu: 19,00 €

A més a més:

Pa artesà de massa mare de 250 gr fet al moment (2,50€/unitat)

Una botella de vi blanc o negre de la casa (11,00€)