

Menú Takeaway del 18 al 22 de setembre

Snack

Royal de musclos i ous d'arengada L/O/CM/P

Primers a escollir...

Albergínia escalivada a la flama, mató, anxoves,i
vinagreta de miso i sèsam L/Se/P

Nyoquis de patata al pesto rosso i formatge provolone G/L/FS

Cloïsses a la crema de coco i curri CM/P

Gaspatxo de mango, el seu tàrtar i gelat de tomàquet SO2

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Lluç del Mediterrani amb suquet de mongetes del ganxet
i gamba [Supl:5,00€] P/CM

Seitonets de llotja a l'andalusa, patates palla i maionesa
tàrtara P/G/L/O/SO2

Mandonguilles de pollastre ecològic amb suquet de blat
de moro i xilis L/G/O

Costella de vedella melosa a l'Oporto, cremós de carabassa
a la canyella i carxofes SO2/G/L

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Versió del Sacher G/L/O/FS

Flam de formatge, terra de ceps i gelat de tòfona negra G/L/O/FS

Sangria de fruites SO2

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€)