



Full dominical pel cap de setmana del 21 d'octubre:

CONSULTEU AL REFETORER CAS DE PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES. US INFORMARÀ DEL CONTINGUT DELS PLATS.

CISTELLA DE PA (G)
GERRA D'AIGUA MINERAL
VI: 1 AMPOLLA / 3-4 PERSONES, DE QUALSEVOL VI DE LA LLISTA (SF)

APERITIU

Pa amb oli d'arbequina DO Siurana (G)
Vermut l'Alt Camp, de la bóta de Cal Vilardell + quatre olives (SF)

PRIMERS PLATS

TRINXAT DEL LLUÇANÈS	ceps, patata guisada, i (botifarra negra/cansalada confitada)	---
SOPA DE CALDO AMB CEBA	caldo i ceba Figueres confitada. Opcional amb daus formatge	(G-A-O-L)
TALLARINES AMB ROSSINYOLS	tallarines (pasta), rossinyols de la setmana i fetge gras ànec	(G-L)
CIGRONS ESTOFATS	amb ceba, ou dur, i una picada amb una mica de bitxo	(O-CLO)
CANELÓ DE CAL BAUMER	peu de porc i bolets (ceps, rossinyols i trompetes de la mort)	(G-L)

SEGONS PLATS

Els peus de porc són de la raça Ral d'Avinyó, triats, nets, bullits i desossats a casa nostra

PEU GUISAT AMB ESCAMARLANS	peu de porc desossat i guisat al forn, amb escamarlans	(C)
PEU GUISAT AMB AVELLANES	peu de porc desossat i guisat al forn, amb salsa d'avelLANES	(L-CLO)
PEU GUISAT AMB FORMATGE	desossat: formatge de cabra, sobrassada i ceba confitada	(L)
FRICANDÓ AMB MOIXERNONS	vedella Bruna filetejada, amb moixernons i una picada	(G-CLO-L)
COSTELLAM DE PORC A L'AST	costellam de porc ibèric rostit al forn, confitat amb herbes	---
XAI GUISAT	cuixa de xai de Prats de Lluçanès desossada i guisada	---
CUA DE BOU AMB NAPS	cua de vedella Bruna a la cassola, amb naps negres	(G-SF)
BACALLÀ DE QUARESMA	morro de bacallà amb panses, pinyons i ou dur	(G-O-CLO-P)

POSTRES

Flam casolà de mel i mató (O-L)	Nata de bullir la llet amb quatre galetes (L-G)
Torrades amb xocolata desfeta, oli i sal (G-L)	Gelat de torró amb raig i mig de ratafia (L-CLO)
Mel i mató de casa (L)	Compota de poma amb gelat de vainilla (L)
Gelat de vainilla (L) o llimona	logurt i melmelada maduixots o gerds d'Alpens (L)
Mousse casolà de figues Coll de Dama (L)	

CAFÈ, TALLAT o INFUSIÓ + DIGESTIUS CAL VILARDELL

29 €

Preu final

(SI NOMÉS S'ESCUILL 1 PLAT PRINCIPAL -PRIMER O SEGON- EL PREU FINAL BAIXA 7 EUROS)

El preu no inclou: Altres vins i copes de marca. Cerveses, gracioses, vichys, refrescos, cigalons,...

Ampli assortit de vins i caves SERVITS A TAULA A PREU DE BOTIGA

Si s'encarrega, disposem de menjar preparat per endur-vos-el

No us podem garantir el menjar lliure d'al·lèrgens, només la composició de la recepta per a intoleràncies lleus:

G-gluten SF-sulfits O-ous L-lactosa CLO-closca P-peix C-crustaci CAC-cacauet S-soja A-àpi M-mostassa SES-sèsam MO-molusc T-tramús