



Full dominical pel cap de setmana del 23 de setembre:

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	---
SOPA DE CARBASSA	sopa tèbia de carbassa amb encenalls pernil ibèric cruixent	---
TALLARINES AMB ROSSINYOLS	tallarines (pasta), rossinyols de la setmana i fetge gras ànec	(G-L)
AMANIDA DE TOMACA	tomaca del país: del Pebrot, Cor de Bou, i Verda d'Oristà	---
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, triats, nets, bullits i desossats per nosaltres

PEU GUISAT AMB GAMBES	peu de porc desossat i guisat al forn, amb gambes	(C)
PEU GUISAT AMB CASTANYES	peu de porc desossat i guisat al forn, amb salsa castanyes	(L)
PEU CRUIXENT I DESOSSAT	a la planxa i amb formatge de cabra de Lluçà /o sobrassada de Sagàs /o ceba confitada de Figueres	(L ?)
"PIZZA" BASE DE PEU DE PORC	tomaca, mozzarella, bacó, xampinyons, orenga i olives	---
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	---
BACALLÀ DE QUARESMA	morro de bacallà amb panses, pinyons i ou dur	(G-O-CLO-P)
FILET AMB FOIE (+ 6 €)	filet de vedella Bruna a la planxa amb fetge gras d'ànec	---

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)	Fruita: boletes de meló amb suc de llimona
Gelat de llimona o vainilla (L)	logurt i melmelada maduixots o gerds d'Alpens
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-api M-mostassa SES-sèsam MO-molusc T-tramús