

## MENÚ CALÇOTADA 2016-2017

*Calçots a la brasa de carbó amb salsa de romesco*  
*Calçots (cebollas tiernas asadas) a la brasa con carbón con salsa de romesco*

\*\*\*\*\*

*Torrades de pa de pagès amb tomàquet, alls i oli d'oliva verge*  
*Tostadas de pan de payés con tomate, ajo y aceite de oliva virgen*

\*\*\*\*\*

*Graellada de carn a la brasa (conill, botifarró de ceba, pollastre, xai a la brasa i botifarra)*  
*amb safates de mongetes i patata al caliu amb all i oli*  
*Parrillada de carne a la brasa (conejo, morcilla de cebolla, pollo, cordero a la brasa y butifarra)*  
*en bandejas de alubias y patata asada en el rescoldo con alioli*

\*\*\*\*\*

*Crema catalana cremada i neules*  
*Crema catalana quemada y barquillos*

\*\*\*\*\*

*Porró de moscatell i Cookies*  
*Porrón de moscatel y Cookies*

\*\*\*\*\*

*Cafès, Descafeïnats, Herbes i Infusions*  
*Cafés, Descafeinados, Hierbas e Infusiones*

### BODEGA

*Vi Negre/ Vino Tinto: Conde de Caralt (D.O. Catalunya)*  
*Aigües Minerals / Aguas Minerales*

*Preu per persona / Precio por persona: 38'75€*  
*IVA inclòs / IVA incluido*