

CALÇOTADA MENÚ 2019-2020

Calçots a la brasa de carbó amb salsa de romesco
Calçots (cebollas tiernas asadas) a la brasa de 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, xistorra, pollastre, xai a la brasa i botifarra de la Garriga)
amb safates de mongetes i patata al caliu amb all i oli

**Parrillada de carne a la brasa
(conejo, chistorra, pollo, cordero a la brasa y butifarra de la Garriga)
con bandejas de alubias y patata asada en el rescoldo con alioli*

Crema catalana cremada amb la seva neula
Crema catalana quemada con su neula

Porró de vi Moscatell
Porrón de Vino Moscatel

Cafès, descafeïnats i infusions
Cafés, descafeinados e infusiones

CELLER / BODEGA

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

Preu per persona / Precio por persona: 39'50€
IVA inclòs / IVA incluido

El menú Calçotada s'ha de reservar per encàrrec
El menú Calçotada se ha de reservar por encargo

***Consulti el nostre menú vegà i vegetarià**
** Consulte nuestro menú vegano y vegetariano*

#cancortada
#calçotada
lovers

*En cas de reserva de grups,
es facturarà el nombre de
persones confirmades el dia
anterior de l'acte.*

*En caso de reserva de grupos,
se facturará el número de
personas confirmadas el día
anterior del acto.*