



MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS

Amanida de 5 tomàquets eco i all elefant de Les Refardes amb alfàbrega fresca i avellanes
Escalivada amb paté d'anxoves i llit de mesclum Pàmies
Patates emmascarades amb saltat de bolets
Verdures a la brasa amb paté de pastanaga, fruits secs i alfàbrega
Taula d'embotits artesans de Mura i formatges del Bages (Ampans)
Macarrons amb bolonyesa de carn ecològica
Macarrons amb bolonyesa vegana

SEGONS

Costella de porc Ral d'Avinyó al forn amb romani
Botifarra artesana de Mura a la brasa
Peus de porc a la brasa
Xai ecològic de Calders a la brasa (+2€)
Entrecot ecològic de Calders a la brasa (de 500-600 grs) (+6€)
Pop del Mediterrani a la Brasa amb patata i oli de farigola (+5€)
Timbal de patata i bacallà
Hamburguesa vegetal de lleties i civada

POSTRES CASOLANES

Cremós de mató
Mousse de xocolata blanca i saüc i coulis d'albercoc
Crema de llimona amb crumble i merenga
Pastis de formatge amb mermelada de nabius
Rocs de xocolata negra i fruits secs
Fruita
Iogurt artesà

*El menú inclou pa, vi, aigua i postres.
Tenim opcions vegetarianes, sense gluten,
per al·lèrgies i intoleràncies. Comentar-ho al fer la reserva o al cambrer.*

*Per reserves, trucar al 673817113 / 697268468 o enviar un correu a
lesolles@elscausdemura.coop*

