



MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS

Amanida de terrina de conill a les fines herbes

Sopa de ceps

Trinxat de muntanya

Trinxat vegà amb ceps

Verdures a la brasa amb paté de pastanaga

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

Peus de porc guisats a l'estil de l'Olga

Xai ecològic de Calders a la brasa (+2€)

Entrecot ecològic de Calders a la brasa (+5€)

Pop del Mediterrani a la Brasa amb patata i oli de farigola (+5€)

Civet de senglar

Timbal de patates i bacallà

Hamburguesa vegetal

POSTRES CASOLANES

Flam de mató

Pastís de taronja i xocolata

Pastís de cervesa negra i xocolata amb cobertura de Baileys

Pastís de formatge

Crema vegana de xocolata amb coulis de fruits del bosc

Assortit de medallons de xocolata i trufes

20€

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***