



MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS

Amanida amb mesclum ecològic Pàmies, formatge de cabra, maduixes i llavors
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

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 (+5€)
Timbal de patates i bacallà
Hamburguesa vegetal

POSTRES CASOLANES

Flam de mató
Pastís de taronja i xocolata
Pastís de cervesa negra i xoco amb cobertura de Baileys
Pastís de formatge
Crema vegana de xocolata amb coulis de fruits del bosc
Assortit de medallons de xocolata i trufes



*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***