



MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS

Amanida de terrina de conill a les fines herbes
Amanida de maduixes amb boletes de formatge de cabra als dos sèsams
Patates emmascarades amb saltat de bolets
Faves a la catalana amb sofregit de calçots
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
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
Civet de senglar amb pera i toc de xocolata
Hamburguesa vegetal de lleties i civada

POSTRES CASOLANES

Cremós de mató
Caneló de poma caramel·litzada amb crema de Sant Josep i reducció de vi especial
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



*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***