



MENÚ CALÇOTADA



PRIMER

12 calçots amb salsa casolana



SEGONS A TRIAR

Costella de porc Ral d'Avinyó al forn amb romani

Peus de porc a la brasa

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

Botifarra artesana de Mura a la brasa

Civet de senglar amb pera i toc de xocolata (+2€)

Entrecot ecològic de Calders la brasa (+6€)

Pop del Mediterrani a la Brasa amb patata i oli de farigola (+6€)

Timbal de bacallà i patata

Hamburguesa vegetal de lleties i civada



POSTRES CASOLANES

Cremós de mató

Pastís de taronja i xocolata

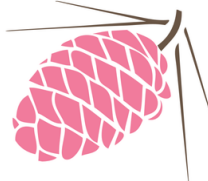
Pastís de formatge amb melmelada de figues

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

Pastís de cervesa negra i xocolata amb cobertura de Baileys

Crema vegana de xocolata i culis de fruits vermells

Rocs de xocolata negra i fruits secs



*El menú inclou pa, una copa de vi de la Cooperativa d'Artés, aigua i postres.
Tenim opcions vegetarianes, sense gluten, per al·lèrgies i intoleràncies.
Comentar-ho al fer la reserva.*



25€

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