



MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS PER COMPARTIR

Verdures a la brasa amb paté de pastanaga, fruits secs i alfàbrega
Baietó amb botifarra negra artesana. (Trinxat del Bages i Moianès)
Taula d'embotits artesans de Mura i formatges del Bages (Ampans)

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.*



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