



MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS PER COMPARTIR

Verdures a la brasa amb paté de pastanaga, fruits secs i alfàbrega
Patates emmascarades amb bolets
Amanida amb mèsclum Pàmies, maduixes i formatge de cabra als dos sèsams

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
Roast beef de vedella eco amb encenalls de formatge curat i ruca
Entrecot ecològic de Calders la brasa (+6€)
Pop del Mediterrani a la Brasa, puré de patata casolà i salsa picant (+6€)
Pollastre ecològic del Bages guisat amb poma i sidra i toc de saüc
Ceviche de bacallà
Hamburguesa vegetal de lleties i civada

POSTRES CASOLANES

Tatin d'albercoc
Pastís de formatge amb mermelada de figues
Pastís de polenta, festucs i iogurt amb glacejat de flor de saüc
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
Trufes d'ametlla, dàtils, xocolata i cacau

*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