



MENÚ DE CAP DE SETMANA

DEGUSTACIÓ DE PRIMERS

Verdures a la brasa amb paté de pastanaga, fruits secs i alfàbrega
Trinxat amb col de Mura
Amanida amb mèsclum ecològic, endívies, pera i mató amb vinagreta de codony

SEGONS A TRIAR

Costella de porc Ral d'Avinyó al forn amb romani
Peus de porc a la brasa
Botifarra artesana de Mura a la brasa
Xai ecològic de Calders a la brasa (+2€)
Estofat de vedella ecològica amb camagroc i patates
Cérvol cuinat amb cervesa artesana i coulis de fruits del bosc (+2€)
Entrecot ecològic de Calders a la brasa (+6€)
Pop de la Mediterrània a la brasa (+6€)
Caneló de bacallà amb verduretes, xampinyons i allioli gratinat
Crep de cigró amb verdures y salsa vietnamita
Hamburguesa vegetal de lleties i civada

POSTRES CASOLANES

Flam de mató
Pastís de formatge amb melmelada de figues
Pastís de taronja i xocolata
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 i intoleràncies.
Comentar-ho al fer la reserva.*



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