



MENÚ CALÇOTADA

PRIMER

12 calçots amb salsa casolana
(possibilitat de repetir)

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 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.*

25€

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