

# MENÚ SETMANAL PER GAUDIR A CASA

**DIMARTS 18/02/25**

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Musclos a la marinera  
Carpaccio de pinya amb pernil de bodega  
Arròs a la cubana amb ou ferrat  
Ensaladilla a l'estil del Racó amb bull negre  
Crema de verdures del tros amb oli d'all (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Goulash de vedella amb bolets  
Filet de lluç a la menorquina  
Peus de porc a la brasa amb mongetes  
Bistec de vedella a la brasa amb patata paella  
Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (vegetarià)

**POSTRES A TRIAR:**

Mousse de trifàsic de baileys  
Fruita natural sense feina  
Crema catalana cremada  
Cremós de llima amb pepites de xocolata  
Iogurt natural de Cal Manyà  
Gelats del dia (només local)

**DIMECRES 19/02/25**

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Pochas amb salsa verda i cloïsses  
Amanida de fuet, olives negres i pa amb tomàquet  
Espaguetis amb verdures i soia  
Ensaladilla a l'estil del Racó amb lacón  
Crema de xampinyons amb ou a baixa temperatura (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Mandonguilles guisades amb verdures  
Pota de calamar a la gallega amb parmentier  
Entranya de vedella a la brasa amb salsa ximi xurri  
Botifarra blanca i negra a la brasa amb patata al caliu  
Nuggets amb salsa barbacoa (vegetarià)

**POSTRES A TRIAR:**

Mousse de trifàsic de baileys  
Fruita natural sense feina  
Crema catalana cremada  
Cremós de llima amb pepites de xocolata  
Iogurt natural de Cal Manyà  
Gelats del dia (només local)

**DIJOUS 20/02/25**

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Canelons del rostit amb beixamel de ceps  
Amanida de textures d'ànec amb maduixes  
Patata a la forquilla, ou ferrat i gules a l'allet  
Pebrots del piquillo farcits d'ensaladilla a l'estil del Racó  
Crema d'albergínia a la brasa (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Arròs negre de la Cigonya amb all i oli  
Bacallà al forn amb samfaina  
Hamburguesa de pollastre arrebossada amb panko  
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes  
Nuggets amb salsa barbacoa (vegetarià)

**POSTRES A TRIAR:**

Mousse de trifàsic de baileys  
Fruita natural sense feina  
Crema catalana cremada  
Cremós de llima amb pepites de xocolata  
Iogurt natural de Cal Manyà  
Gelats del dia (només local)

**DIVENDRES 21/02/25**

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Fideuà de la Cigonya amb escamarlà, musclos i all i oli  
Amanida de pollastre en escabetx i olives negres  
Faves guisades a la catalana  
Ensaladilla a l'estil del Racó amb croquetes del rostit  
Crema d'escalivada amb formatge de cabra (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Conill a la vinagreta amb verdures  
Marmitako de tonyina amb padrons  
Secret a la brasa amb salsa ximi xurri  
Bistec de vedella a la brasa amb patata paella  
Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (vegetarià)

**POSTRES A TRIAR:**

Mousse de trifàsic de baileys  
Fruita natural sense feina  
Crema catalana cremada  
Cremós de llima amb pepites de xocolata  
Iogurt natural de Cal Manyà  
Gelats del dia (només local)

**CAP DE SETMANA (22 i 23 DE FEBRER)**

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Escudella barrejada de la Cigonya amb galets i pilota  
Xató amb sardina fumada i salsa de romesco  
Canelons del rostit amb formatge gratinat  
Calçots cuits en brasa de vergues amb salsa de romesco  
Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià)

**POSTRES A TRIAR:**

Coulant de xocolata amb fons de crema  
Coca de mil fulles, mató i maduixes  
Borratxet de pa de pessic al rom amb el seu gelat  
Pannacotta d'almívar de llet

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Entrecot de vedella de Girona, 12 dies de maduració a la brasa  
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos  
Cua de bou amb patata a la forquilla  
Bacallà a la llauna amb cigronets de l'Anoia  
Mandonguilles amb tomàquet i ceba (vegetarià)