

MENÚ SETMANAL PER GAUDIR A CASA

DIMARTS 08/04/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Cigrons estofats a la marinera Amanida de fuet amb piparres, olives i pa amb tomàquet Arròs a la cubana amb ou ferrat Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole i natxos Crema de pastanagues amb oli de pesto (vegetarià) <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Galta de Duroc a baixa temperatura amb salsa barbacoa Lluç a la vasca amb musclos, espàrrecs i ou dur Pit de pollastre a la planxa amb parmentier i verdures Bistec de vedella a la brasa amb guarnició Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (vegetarià) <u>POSTRES A TRIAR:</u> Púding de l'àvia Carpaccio de pinya natural amb maduixes Bunyols de Quaresma farcits de xocolata Cremós de iogurt amb muesli Iogurt natural de Cal Manyà Gelat del dia (només local)	DIMECRES 09/04/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Llenties estofades amb costella Amanida Cèsar amb pollastre cruixent Strudel d'espínacs amb pernil dolç i formatge de cabra Ensaladilla a l'estil del Racó amb croqueta del rostit Crema de porros i patata amb ou a baixa temperatura (vegetarià) <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Goulash de vedella amb bolets Calamars a la romana amb maionesa cítrica Pinxos vermells adobats amb patates i padrons Bistec de vedella a la brasa amb guarnició Nuggets amb salsa barbacoa (vegetarià) <u>POSTRES A TRIAR:</u> Púding de l'àvia Carpaccio de pinya natural amb maduixes Bunyols de Quaresma farcits de xocolata Cremós de iogurt amb muesli Iogurt natural de Cal Manyà Gelat del dia (només local)				
DIJOUS 10/04/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Canelons del rostit amb beixamel de tòfona d'hivern Amanida de cabdells amb tonyina i crudités Samfaina del tros amb ou ferrat Ensaladilla a l'estil del Racó amb embotits de Mas Caballé Crema de celerí amb cruixent de verduretes (vegetarià) <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Paella marinera amb sípia, escamarlà i musclos Bacallà al forn amb salsa al pebre Llibret de l'lom amb formatge de cabra i poma Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Nuggets amb salsa barbacoa (vegetarià) <u>POSTRES A TRIAR:</u> Púding de l'àvia Carpaccio de pinya natural amb maduixes Bunyols de Quaresma farcits de xocolata Cremós de iogurt amb muesli Iogurt natural de Cal Manyà Gelat del dia (només local)	DIVENDRES 11/04/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Fideuà de la Cigonya amb sípia, bacallà i all i oli de tinta calamar Amanida de foie amb poma i ceba cruixent Truita de patata i carbassó amb pa amb tomàquet Ensaladilla a l'estil del Racó amb escalivada Crema d'espàrrecs amb oli de romaní (vegetarià) <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Costellam de Duroc amb mostassa Peix de la llotja amb guarnició Hamburguesa 100% de vedella amb salsa brava Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Nuggets amb salsa barbacoa (vegetarià) <u>POSTRES A TRIAR:</u> Púding de l'àvia Carpaccio de pinya natural amb maduixes Bunyols de Quaresma farcits de xocolata Cremós de iogurt amb muesli Iogurt natural de Cal Manyà Gelat del dia (només local)				
CAP DE SETMANA, 12 i 13 d'abril de 2025 <table><tr><td> <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Escudella barrejada amb pilota i galets Amanida de salmó, tàperes i formatge de cabra Llauna de gamba llagostinera amb maionesa de romesco Canelons del rostit amb beixamel i gratinats Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià) </td><td> <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Entrecot de vedella de Girona 12 dies de maduració a la brasa Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos Bacallà al forn a la llauna amb cigrons Espatlla de xai rostida a la catalana Mandonguilles amb samfaina (vegetarià) </td></tr><tr><td colspan="2"> <u>POSTRES A TRIAR:</u> Brownie de xocolata blanca amb festucs i mango Sorbet de llimona al cava Crema de catalana amb bufats Mousse de mató amb maduixes </td></tr></table>		<u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Escudella barrejada amb pilota i galets Amanida de salmó, tàperes i formatge de cabra Llauna de gamba llagostinera amb maionesa de romesco Canelons del rostit amb beixamel i gratinats Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià)	<u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Entrecot de vedella de Girona 12 dies de maduració a la brasa Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos Bacallà al forn a la llauna amb cigrons Espatlla de xai rostida a la catalana Mandonguilles amb samfaina (vegetarià)	<u>POSTRES A TRIAR:</u> Brownie de xocolata blanca amb festucs i mango Sorbet de llimona al cava Crema de catalana amb bufats Mousse de mató amb maduixes	
<u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Escudella barrejada amb pilota i galets Amanida de salmó, tàperes i formatge de cabra Llauna de gamba llagostinera amb maionesa de romesco Canelons del rostit amb beixamel i gratinats Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià)	<u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Entrecot de vedella de Girona 12 dies de maduració a la brasa Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos Bacallà al forn a la llauna amb cigrons Espatlla de xai rostida a la catalana Mandonguilles amb samfaina (vegetarià)				
<u>POSTRES A TRIAR:</u> Brownie de xocolata blanca amb festucs i mango Sorbet de llimona al cava Crema de catalana amb bufats Mousse de mató amb maduixes					