

MENÚ SETMANAL PER GAUDIR A CASA

DIMARTS 29/04/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Trinxat de col i patata amb ou ferrat
- Amanida de sardinetes, daus de tomàquet i ceba cruixent
- Macarrons amb salsa de foie i poma
- Rotllet de pernil dolç farcit d'ensaladilla
- Crema tèbia de pastanagues amb fil de formatge blau

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Goulash de vedella amb xampinyons i patata
- Calamars a la romana amb maionesa cítrica
- Llonzes de Duroc a la brasa o salsa de pebre verd
- Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
- Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

- Pa de pessic de poma
- Fruita del temps: meló
- Mousse de mató amb nous
- Crema catalana cremada
- logurt natural de Cal Manyà
- Gelat del dia (només local)

DIMECRES 30/04/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Cigrons guisats amb cansalada del coll i ceps
- Amanida de pasta amb salsa rosa i pinya
- Canelons del rostit amb beixamel i gratinats
- Ensaladilla a l'estil del Racó amb embotit de Mas Caballé
- Vichyssoise de verdures del tros amb oli de cúrcuma

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Costella de Duroc lacada amb salsa barbacoa
- Filet de lluç a la menorquina amb parmentier
- Salsitxes de pollastre amb samfaina
- Bistec de vedella a la brasa amb patata especiada
- Escalopa vegetariana amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

- Pa de pessic de poma
- Fruita del temps: meló
- Mousse de mató amb nous
- Crema catalana cremada
- logurt natural de Cal Manyà
- Gelat del dia (només local)

DIJOUS 01/05/25

PRIMERS A COMPARTIR:

- Torrada de pernil de gla
- Ensaladilla del Racó amb pop a la gallega
- Sardina fumada a la brasa amb pinya
- Braves amb piparres i kimtxi
- Entrepà de sevillanos amb maionesa cítrica
- Caneló del rostit amb beixamel de ceps

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
- Calamar de potera a la planxa amb verdures i all i oli de la tinta
- Costellam lacat de garrinet amb pinya

POSTRES A TRIAR:

- Coulant de xocolata amb el seu gelat
- Mousse de mató amb mel de Penyafor
- Meló mojito
- Crema catalana amb bufats

DIVENDRES 02/05/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Fideuà de la Cigonya amb escamarlà, musclos i all i oli
- Amanida de salmó amb núvol de formatge de cabra
- Patata emmascarada amb botifarra negra i cansalada viada
- Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole i natxos
- Crema vegetariana de bolets amb parmesà i crostonets de pa

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Conill guisat del Racó amb espàrrecs a la brasa
- Bacallà a la llauna amb cigrons
- Magra a la brasa amb salsa ximi xurri
- Botifarra blanca i negra a la brasa amb patata al caliu
- Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

- Pa de pessic de poma
- Fruita del temps: meló
- Mousse de mató amb nous
- Crema catalana cremada
- logurt natural de Cal Manyà
- Gelat del dia (només local)

CAP DE SETMANA, 03 i 04 de maig de 2025

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Xató del Racó amb salsa romesco
- Raviolis de pollastre de corral amb pasta wanton i beixamel
- Crema de ceps amb ou a baixa temperatura i pernil
- Mini mariscada amb maionesa cítrica
- Lasanya vegetariana de verdures amb la seva beixamel

POSTRES A TRIAR:

- Pa de pessic de poma
- Meló-mojito
- Mousse de mató amb nous garapinyades
- Crema catalana amb bufats

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
- Suprema de salmó amb salsa de taronja i panses
- Melós de vedella amb salsa ratafia amb patata a la forquilla
- Escalopa vegetariana amb ceba i formatge de cabra