

MENÚ SETMANAL PER GAUDIR A CASA

DIMARTS 10/06/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Pèsols guisats amb costella i bolets

Amanida de bacallà amb olives, piparres i vinagreta de tomacons

Espaguetis amb beixamel de ceps

Ensaladilla a l'estil del Racó amb albergínia fumada

Salmorejo de mango amb oli al pesto

SEGONS PLATS A TRIAR:

Daus de vedella amb bolets

Filet de lluç a la romana amb verdures

Conill a la brasa amb patata al caliu

Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes

Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Pastís de whisky amb crema de mango

Fruita natural: meló i síndria

Cremós de mora amb muesli

Crema catalana cremada

logurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia (només local)

DIMECRES 11/06/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Faves a la catalana amb costella

Amanida de formatge fresc, tomàquet, anxoves i olives

Arròs a la cubana amb ou ferrat

Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx

Salmorejo de mango amb ou dur

SEGONS PLATS A TRIAR:

Pollastre a l'allet amb patates a cantos

Calamars a la planxa amb all i julivert

Secret de porc a la brasa amb salsa ximi xurri

Bistec de vedella a la brasa amb guarnició

Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

POSTRES A TRIAR:

Pastís de whisky amb crema de mango

Fruita natural: meló i síndria

Cremós de mora amb muesli

Crema catalana cremada

logurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia (només local)

DIJOUS 12/06/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Canelons del rostit amb beixamel i gratinats

Amanida d'espàrrecs blancs amb pernil i vinagreta de mostassa

Patata emmascarada amb cansalada a la brasa

Ensaladilla a l'estil del Racó amb croqueta de tinta de calamar

Gaspatxo fet a casa amb oli al pesto

SEGONS PLATS A TRIAR:

Paella marinera amb sípia, musclos i escamarlà

Bacallà gratinat amb all i oli de mango

Llibret de llom de lacón i formatge

Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes

Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Pastís de whisky amb crema de mango

Fruita natural: meló i síndria

Cremós de mora amb muesli

Crema catalana cremada

logurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia (només local)

DIVENDRES 13/06/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideuà de la Cigonya amb sípia, musclos i all i oli

Amanida de formatges amb codonyat i fruits secs

Empanada de pollastre al curri

Ensaladilla a l'estil del Racó amb escalivada i núvol de cabra

Verdura ecològica amb oli de cúrcuma

SEGONS PLATS A TRIAR:

Wok de vedella amb verdures i soia

Maires de la llotja amb guarnició

Botifarra guisada amb bolets

Bistec de vedella a la brasa amb patata paella

Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

POSTRES A TRIAR:

Pastís de whisky amb crema de mango

Fruita natural: meló i síndria

Cremós de mora amb muesli

Crema catalana cremada

logurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia (només local)

CAP DE SETMANA, 14 i 15 de juny de 2025

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llauna de gambes llagostineres amb maionesa de soia

Xató de la Cigonya amb la seva salsa romesco

Canelons del rostit tradicionals amb beixamel i gratinats

Patata amb crema de ceps, ou ferrat i pernil de gla

Lasanya vegetariana de verdures, beixamel i xips de verdures

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb mora

Sorbet de mandarina al Patxaran

Crema catalana amb pinya

Mousse de mató amb mel del Castell de Penyafort

SEGONS PLATS A TRIAR:

Lagarto ibèric amb patata a la forquilla i salsa ximi xurri

Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos

Orada al forn amb vinagreta d'all i llet de patata panadera

Fricandó de vedella del Racó amb bolets

Mandonguilles *vegetarianes* amb samfaina