

MENÚ SETMANAL PER GAUDIR A CASA

DIMARTS 21/10/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Estofat de cigrons amb ceps i cansalada Amanida d'escarola, tonyina, magrana i vinagreta de romesco Arròs amb verdures i ou ferrat Ensaladilla a l'estil del Racó amb seitó Crema de pèsols amb xips de porro <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Cuixa de pollastre al cava amb xampinyons Filet de lluç a la marinera amb musclos Fetge de vedella a la planxa amb ceba i tomàquet Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició <u>POSTRES A TRIAR:</u> Ensaïmada farcida de nutela Peça de fruita de temporada: mandarines Crema catalana cremada Mousse de maduixa Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)	DIMECRES 22/10/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Llenties estofades amb costella Amanida de carpaccio de pinya i pernil Truïda d'escalivada amb amanida Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx Sopa de ceba amb ou a baixa temperatura <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Goulash de vedella guisat amb daus de carbassa Pota de calamar a la gallega amb parmentier de patata Xoriço criollo, patates i ou ferrat Bistec de vedella a la brasa amb ceba al forn Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa <u>POSTRES A TRIAR:</u> Ensaïmada farcida de nutela Peça de fruita de temporada: mandarines Crema catalana cremada Mousse de maduixa Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)				
DIJOUS 23/10/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Canelons de carn amb beixamel de bolets i gratinats Amanida de formatge fresc, tomàquet i pesto Empanada de carn i bolets Ensaladilla a l'estil del Racó amb sobrassada i mel Crema d'espàrrecs verds amb fil de formatge <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Arròs caldós amb sípia, escamarlà i gambes Bacallà al forn amb salsa d'ametlles i mel Broqueta de vedella amb patata a la forquilla Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició <u>POSTRES A TRIAR:</u> Ensaïmada farcida de nutela Peça de fruita de temporada: mandarines Crema catalana cremada Mousse de maduixa Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)	DIVENDRES 24/10/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Farcellets de pera i gorgonzola amb salsa a la carbonara Amanida d'encurtits amb vinagreta de taronja i mel Patata emmascarada amb botifarra negra Ensaladilla a l'estil del Racó amb croqueta del rostit Crema de verdures del tros, oli de cúrcuma i xips de patata <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Fideuà de la Cigonya amb sípia, escamarlà, musclos i all i oli Peix de la llotja de Vilanova Llonzes a la brasa o amb salsa rocafort Bistec de vedella a la brasa amb patata al caliu Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa <u>POSTRES A TRIAR:</u> Ensaïmada farcida de nutela Peça de fruita de temporada: mandarines Crema catalana cremada Mousse de maduixa Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)				
CAP DE SETMANA, 25 i 26 d'octubre de 2025 <table><tr><td> <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Closcada de musclos bouchot, escopinyes i cloïsses Amanida de tardor amb encenalls de foie Caneló d'ànec amb dues beixamels i núvol de parmesà Graellada de verdura del tros amb romesco Lasanya <i>vegetariana</i> de verdures amb beixamel </td><td> <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Entrecot de vedella de Girona i 12 dies de maduració a la brasa Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos Suquet de rap amb gambes, musclos i patata a canto Vedella rostida amb bolets Mandonguilles <i>vegetarianes</i> amb samfaina </td></tr><tr><td colspan="2"> <u>POSTRES A TRIAR:</u> Mousse de mató amb mel del Castell de Penyaforç Suc de taronja natural amb magrana Crema catalana amb catània i carquinyoli Brownie de xocolata negra </td></tr></table>		<u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Closcada de musclos bouchot, escopinyes i cloïsses Amanida de tardor amb encenalls de foie Caneló d'ànec amb dues beixamels i núvol de parmesà Graellada de verdura del tros amb romesco Lasanya <i>vegetariana</i> de verdures amb beixamel	<u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Entrecot de vedella de Girona i 12 dies de maduració a la brasa Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos Suquet de rap amb gambes, musclos i patata a canto Vedella rostida amb bolets Mandonguilles <i>vegetarianes</i> amb samfaina	<u>POSTRES A TRIAR:</u> Mousse de mató amb mel del Castell de Penyaforç Suc de taronja natural amb magrana Crema catalana amb catània i carquinyoli Brownie de xocolata negra	
<u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Closcada de musclos bouchot, escopinyes i cloïsses Amanida de tardor amb encenalls de foie Caneló d'ànec amb dues beixamels i núvol de parmesà Graellada de verdura del tros amb romesco Lasanya <i>vegetariana</i> de verdures amb beixamel	<u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Entrecot de vedella de Girona i 12 dies de maduració a la brasa Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos Suquet de rap amb gambes, musclos i patata a canto Vedella rostida amb bolets Mandonguilles <i>vegetarianes</i> amb samfaina				
<u>POSTRES A TRIAR:</u> Mousse de mató amb mel del Castell de Penyaforç Suc de taronja natural amb magrana Crema catalana amb catània i carquinyoli Brownie de xocolata negra					