

MENÚ SETMANAL PER GAUDIR A CASA

DIMARTS 09/12/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Guisat de pèsols amb botifarra negra i xampinyons Amanida de tres formatges amb vinagreta Rigatoni amb beixamel de pesto Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx Crema de bolets amb oli de tòfona <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Fricandó de vedella amb motlle d'arròs Calamar a la romana amb maionesa cítrica i hummus de cigrons Conill a la brasa amb patata al caliu Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició <u>POSTRES A TRIAR:</u> Pa de pessic Peça de fruita de temporada: mandamines Mousse de fruits vermells Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)	DIMECRES 10/12/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Fideus a la cassola amb costella i carxofa Amanida de pollastre amb poma i salsa de menta Crema de marisc amb pa d'all Ensaladilla a l'estil del Racó amb bisbe negra Farcellets de pera i gorgonzola amb salsa de formatge <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Cap i pota amb samfaina i cigrons Lluç a la salsa verda amb espàrrecs i ou dur Pollastre a la brasa amb patata al caliu Bistec de vedella a la brasa amb patata paella Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa <u>POSTRES A TRIAR:</u> Pa de pessic Peça de fruita de temporada: mandamines Mousse de fruits vermells Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)
DIJOUS 11/12/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Canelons del rostit amb beixamel i gratinats Amanida de rosbif de vedella amb parmesà i ruca Croquetes del rostit amb parmentier de sobressada Ensaladilla a l'estil del Racó amb espàrrecs blancs Crema de carbassa a la brasa <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Arròs caldós amb sípia, musclos i escamarlà Bacallà fregit amb fons de tomàquet i espínacs a la catalana Wok de vedella amb verdures Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició <u>POSTRES A TRIAR:</u> Pa de pessic Peça de fruita de temporada: mandamines Mousse de fruits vermells Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)	DIVENDRES 12/12/25 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Pochas km.0 amb cloïsses Amanida de cabdells i gules a l'allet Albergínies farcides de carn i gratinades Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole i natxos Crema de calçots amb oli de romesco <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Fideuà negra amb sípia, musclos, escamarlà i all i oli Sardines amb all i julivert Mandonguilles guisades a la jardineria Bistec de vedella a la brasa amb patata paella Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa <u>POSTRES A TRIAR:</u> Pa de pessic Peça de fruita de temporada: mandamines Mousse de fruits vermells Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)

MENÚ CAP DE SETMANA, 13 i 14 de desembre de 2025

<u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Escudella barrejada amb pilota i galets Amanida de tardor: magrana, moniato, castanyes i núvol de foie Raviolis del rostit amb pasta wanton i salsa de tòfona Llauna de gambes llagostineres amb salsa de soja Lasanya <i>vegetariana</i> de verdures amb beixamel <u>POSTRES A TRIAR:</u> Mousse de torró de Xixona amb neules Crema catalana amb Catània i bufats (PLAT DE FIRA) Pinya amb crema i gelat de coco Coulant de xocolata amb el seu gelat	<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 Romescada de llobarro amb gamba i patates a cantos Wok de lagarto ibèric amb verdures a la soja Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició
---	--