

MENÚ SETMANAL PER GAUDIR A CASA

DIMARTS 27/01/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Escudella barrejada amb pilota i galets Amanida de fruita amb iogurt a la menta Yakisoba de verdures del tros amb soja Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole i natxos Crema vegetariana d'espàrrecs blancs i verds <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Goulash de vedella amb bolets Calamars a la romana amb motlle d'arròs Broqueta de pinxos moruns amb la seva guarnició Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició <u>POSTRES A TRIAR:</u> Pa de pessic amb nata Mousse de trifàsic de baileys Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)	DIMECRES 28/01/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Patates estofades a la riojana Amanida de cabdells de Tudela amb gules Brandada de bacallà amb cruixent de pa Ensaladilla a l'estil del Racó amb salmó Crema vegetariana de patata trufada i ou <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Guisat de conill a l'estil de l'Empordà Pota de calamar a la gallega Fetge de vedella amb tomàquet i ceba Bistec a la brasa amb la seva guarnició Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa <u>POSTRES A TRIAR:</u> Pa de pessic amb nata Mousse de trifàsic de baileys Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)				
DIJOUS 29/01/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Canelons de carn amb beixamel i gratinats Amanida de maduixes amb mató Samfaina del tros amb ou ferrat Ensaladilla a l'estil del Racó amb embotit del Mas Caballé Crema vegetariana d'espínacs amb fil de formatge blau <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Paella d'arròs negre amb all i oli Llom de tonyina amb parmentier d'albergínia Cuixa de xai de pastor a la brasa amb la seva guarnició Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició <u>POSTRES A TRIAR:</u> Pa de pessic amb nata Mousse de trifàsic de baileys Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)	DIVENDRES 30/01/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Cigrons estofats amb costella Amanida de seitons amb vinagre i piparres Empanada de tonyina amb bouquet d'amanida Ensaladilla a l'estil del Racó amb croqueta del rostit Crema vegetariana de carbassa a la brasa <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Fideuà amb sípia, musclos i escamarlà amb all i oli Peix de la llotja amb patata a la forquilla Botifarra de Mas Caballé guisada amb bolets Hamburguesa 100% de vedella a la brasa Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa <u>POSTRES A TRIAR:</u> Pa de pessic amb nata Mousse de trifàsic de baileys Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)				
MENÚ CAP DE SETMANA, 31 de gener i 01 de febrer de 2026 <table><tr><td> <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Sopa de peix amb arròs i pa d'all Xató de la Cigonya amb anxova i olives arbequines Calçots a la brasa cuits amb vergues i salsa romesco Raviolis de pollastre de pagès amb pasta wanton i salsa de ceps 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 Xai de pastor al forn a la catalana Llobarro amb vinagreta d'alls Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició </td></tr><tr><td colspan="2"> <u>POSTRES A TRIAR:</u> Borratxet de pa de pessic al ron Mousse de trifàsic de baileys Carpaccio de pinya i mango amb crema Coulant de xocolata amb el seu gelat </td></tr></table>		<u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Sopa de peix amb arròs i pa d'all Xató de la Cigonya amb anxova i olives arbequines Calçots a la brasa cuits amb vergues i salsa romesco Raviolis de pollastre de pagès amb pasta wanton i salsa de ceps 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 Xai de pastor al forn a la catalana Llobarro amb vinagreta d'alls Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició	<u>POSTRES A TRIAR:</u> Borratxet de pa de pessic al ron Mousse de trifàsic de baileys Carpaccio de pinya i mango amb crema Coulant de xocolata amb el seu gelat	
<u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Sopa de peix amb arròs i pa d'all Xató de la Cigonya amb anxova i olives arbequines Calçots a la brasa cuits amb vergues i salsa romesco Raviolis de pollastre de pagès amb pasta wanton i salsa de ceps 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 Xai de pastor al forn a la catalana Llobarro amb vinagreta d'alls Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició				
<u>POSTRES A TRIAR:</u> Borratxet de pa de pessic al ron Mousse de trifàsic de baileys Carpaccio de pinya i mango amb crema Coulant de xocolata amb el seu gelat					