

MENÚ SETMANAL PER GAUDIR A CASA

DIMARTS 03/02/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Cigrons estofats amb costelles, salsitxes i espinacs de fulla Amanida de formatges amb la seva vinagreta Croquetes del rostit amb patata a la forquilla Ensaladilla a l'estil del Racó amb gules a l'allet Crema vegetariana de bròquil <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Cap i pota de la Boqueria amb samfaina Lluç a la romana amb parmentier d'albergínia Aletes de pollastre a la barbacoa amb patates fregides Bistec de vedella a la brasa amb la seva guarnició Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició <u>POSTRES A TRIAR:</u> Pa de pessic amb nata Mousse de mató amb mel Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)	DIMECRES 04/02/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Fideus a la cassola amb costella i salsitxes Empedrat de cigrons i tonyina amb bouquet d'enciam Verdura al vapor: bledes i patates Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx Crema vegetariana de xampinyons a la brasa <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Estofat de pollastre al curri amb poma Tonyina a la planxa amb verdures dels tros Caret a la brasa amb mongetes Bistec de vedella a la brasa amb patates a la paella Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa <u>POSTRES A TRIAR:</u> Brownie de xocolata Mousse de mató amb mel Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)
DIJOUS 05/02/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Canelons de carn amb beixamel i gratinats Amanida de pollastre, guacamole i tomàquets xerris Rollet de mil fulls farcit d'espinacs amb fons de tomàquet Ensaladilla a l'estil del Racó amb fuet i crostonets de pa Crema vegetariana de pastanaga i gingebre <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Paella d'arròs amb sípia, musclos i escamarlà Bacallà gratinat amb fons d'espinacs Escalopins de vedella al rocafort Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició <u>POSTRES A TRIAR:</u> Brownie de xocolata Mousse de mató amb mel Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)	DIVENDRES 06/02/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Faves guisades a la catalana Amanida de pinya i nous amb pernil de bodega Hummus amb bastonets de pastanaga Ensaladilla a l'estil del Racó amb croqueta de tinta de sípia Crema vegetariana de carxofes a la brasa <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Fideuà amb sípia, gamba de Vilanova i musclos bouchot El Peix de la llotja Pollastre a la brasa amb patata gratinada Bistec de vedella a la brasa amb la seva guarnició Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa <u>POSTRES A TRIAR:</u> Brownie de xocolata Mousse de mató amb mel Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Crema catalana cremada Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)

MENÚ CAP DE SETMANA, 07 i 08 de febrer de 2026

<u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Sopa de pescadors amb peix de roca, arròs i pa d'all Amanida de burrata amb tomàquet i salsa al pesto Calçots a la brasa cuits amb vergues i salsa romesco Raviolis d'ànec amb pasta wanton i salsa de ceps Lasanya <i>vegetariana</i> de verdures amb beixamel <u>POSTRES A TRIAR:</u> Mil fulles de crema pastissera i maduixes Mousse de mató, nous i mel del Castell de Penyaforç Crema catalana amb carquinyolis i catànies 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 Guisat de peus de porc amb cargols Suprema de salmó amb salsa a la taronja Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició
---	---