

MENÚ SETMANAL PER GAUDIR A CASA

DIMARTS 17/03/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Arròs melós de romesco amb carxofa i bacallà Amanida de tomàquet, pesto i tonyina Trita de patata i ceba amb bouquet d'enciam Ensaladilla a l'estil del Racó amb botifarra blanca i negra Crema vegetariana de calçots a la cendra <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Estofat de vedella amb daus de carbassa Filet de lluç a la menorquina Salsitxes a la brasa amb samfaina Bistec de vedella a la brasa amb patata paella Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició <u>POSTRES A TRIAR:</u> Mil fulles de nata i maduixa Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Flam d'ou de gallines contentes Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)	DIMECRES 18/03/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Llenties estofades amb costella i salsitxa Timbal de bacallà, patata i taronja i olivada Albergínia farcida de carn i gratinada Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx Crema vegetariana de pastanaga i gingebre <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Marmitako de tonyina a l'estil del Delta Llom arrebossat amb carxofa a la brasa Conill a la brasa amb guarnició Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa <u>POSTRES A TRIAR:</u> Mil fulles de nata i maduixa Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Flam d'ou de gallines contentes Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)		
DIJOUS 19/03/26 DIA DEL PARE <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Canelons de carn amb salsa de ceps Amanida d'ànec esqueixat, blat de moro i vinagreta de fruits secs Patata emmascarada i ou ferrat Ensaladilla a l'estil del Racó amb fuet Crema vegetariana de verdures amb fils de formatge <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Arròs caldós amb sípia, musclos i escamarlà Bacallà al forn a la llauna amb cigrons Guisat de llengua de la boqueria amb gírgoles Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició <u>POSTRES A TRIAR:</u> Mil fulles de nata i maduixa Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Crema de Sant Josep amb carquinyoli Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)	DIVENDRES 20/03/26 <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Guisadet de favetes amb calamar o cansalada del coll Amanida de foie amb poma i la seva vinagreta Croquetes de carn d'olla amb hummus de cigrons Ensaladilla a l'estil del Racó amb crostonets de pastanaga Crema vegetariana de verdures amb fils de formatge <u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u> Fideuà de la Cigonya amb gamba de Vilanova i all i oli El Peix de la llotja: seitons a l'andalusa Broqueta de gall dindi amb verdures del tros Bistec de vedella a la brasa amb patata paella Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa <u>POSTRES A TRIAR:</u> Mil fulles de nata i maduixa Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan Flam d'ou de gallines contentes Iogurt natural de Cal Manyà Gelats del dia (només local)		
Cap de setmana, 21 al 22 de març de 2026 <table><tr><td data-bbox="0 1637 815 2116"> <u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Escudella barrejada amb galets i pilota Amanida amb daus de salmó i núvol de formatge de cabra Calçots a la brasa cuits amb vergues i salsa romesco Farcellets de pera i gorgonzola amb beixamel trufada Lasanya vegetariana de verdures gratinada <u>POSTRES A TRIAR:</u> Mousse de mató amb mel del Castell de Penyaforç Mojito de l'Emi amb menta Crema catalana amb bufats i catànies Coulant de xocolata amb el seu gelat </td><td data-bbox="815 1637 1596 2116"> <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 Carré de garrinet amb poma al forn Sípia a la planxa amb all i julivert i patata a la forquilla Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició </td></tr></table>		<u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Escudella barrejada amb galets i pilota Amanida amb daus de salmó i núvol de formatge de cabra Calçots a la brasa cuits amb vergues i salsa romesco Farcellets de pera i gorgonzola amb beixamel trufada Lasanya vegetariana de verdures gratinada <u>POSTRES A TRIAR:</u> Mousse de mató amb mel del Castell de Penyaforç Mojito de l'Emi amb menta Crema catalana amb bufats 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 Carré de garrinet amb poma al forn Sípia a la planxa amb all i julivert i patata a la forquilla Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició
<u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u> Escudella barrejada amb galets i pilota Amanida amb daus de salmó i núvol de formatge de cabra Calçots a la brasa cuits amb vergues i salsa romesco Farcellets de pera i gorgonzola amb beixamel trufada Lasanya vegetariana de verdures gratinada <u>POSTRES A TRIAR:</u> Mousse de mató amb mel del Castell de Penyaforç Mojito de l'Emi amb menta Crema catalana amb bufats 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 Carré de garrinet amb poma al forn Sípia a la planxa amb all i julivert i patata a la forquilla Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició		