

MENÚ DE GRAN CELEBRACIÓ

TAULA D'AL·LÈRGENS (20/novembre/2019)

La informació del contingut d'al·lèrgens dels nostres plats s'obté a partir de la informació proporcionada pels proveïdors de cada ingredient. La composició dels nostres plats està subjecte a modificacions, mantenint SEMPRE la nostra taula d'al·lèrgens actualitzada. No dubtis en demanar-la, a cada visita

- No hi ha presència d'aquest al·lèrgen en la composició del plat
- Hi ha presència d'aquest al·lèrgen en la composició del plat
- * Plat sense Gluten però cuinat en àrees on hi passen ingredients amb Gluten

GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
													

	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
PER COMPARTIR	Patates braves de la casa													
	Amanida de formatge de cabra amb codonyat, fruits secs i balsàmic de gerd													
	Torrada calenta amb escalivada													
	Carpaccio de bou amb parmesà, ruca i vinagreta de mostassa	*												
	Croquetes de pernil ibèric													
	Calamars a la romana fets a casa													
SEGONS A TRIAR	Caneló de magret i foie amb salsa de bolets													
	Entrecot de vedella amb patates i verdures a la brasa													
	Bacallà a la planxa amb pa torrat, tomata i tàrtar de llonganissa													
	Calamars a la planxa amb llit de verduretes	*												
	Magret d'ànec amb pera confitada i un toc de vi negre de l'Empordà	*												
	Mar i muntanya de pollastre i llagostins													
POSTRES A TRIAR	Coulant de xocolata amb gelat de vainilla													
	"Catalanet" (gelat de torró amb ratafia)													
	Carpaccio de pinya amb sorbet de «mojito»	*												

* Molts dels plats contenen gluten només en les seves guarnicions (patates...). Preguem que en cas de qualsevol al·lèrgia, es comuniqui al personal de sala a priori, per tal d'adaptar-nos a cada necessitat. Moltes gràcies.