

# MENÚ DE FESTIUS

## TAULA D'AL·LÈRGENS (21/octubre/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

PRIMERS	Amanida de formatge de cabra amb codonyat, fruits secs i balsàmic de gerdos												
	Amanida de pernil i parmesà amb tomates assecades al sol	✱											
	Amanida d'escarola amb taronja, magrana i encenalls de bacallà	✱											
	Carpaccio de bou amb parmesà, ruca i vinagreta de mostassa	✱											
	Calçots en tempura cruixent i la seva salseta												
	Carbassó i carbassa a la graella amb gírgoles i encenalls de formatge de cabra	✱											
	Caneló de pollastre, foie i tòfona amb el suc del rostit												
	Ous estrellats amb patates i encenalls de pernil												
	Croquetes de pernil ibèric												
	Crema d'espàrrecs verds amb llagostins i salsa de iogurt La Fageda	✱											
	Navalles a la planxa amb picada d'all i julivert	✱											
	Les patates d'Olot de l'avi Ramon												
	Pappardelle amb salsa de bolets												

SEGONS	Filet de lluç a la planxa amb saltat de calçots i carbassa	✱											
	Bacallà a la planxa amb pa torrat, tomata i tàrtar de llonganissa												
	Mandonguilles estofades amb bolets												
	Terrina de melós de porc rostit amb les seves patates												
	Mar i muntanya de pollastre i llagostins												
	Peus de porc a la brasa amb picada d'all i julivert												
	Xurrasco de vedella a la brasa												
	Hamburguesa de vedella (200g) a la brasa amb formatge Monterey Jack calent i chutney												
	Galta de porc llescada a la brasa												
	Magret d'ànec a la brasa amb pera confitada i un toc de vi negre de l'Empordà +4,00€	✱											
	Entrecot de vedella a la brasa +4,00€												
	Calamars a la planxa amb lilit de verdures +4,00€												
	Arròs caldós de peix i marisc a l'estil dels pescadors +4,00€	✱											
	Salmó a la planxa amb escalivada +4,00€	✱											

POSTRES	Mel i mató	✱											
	Flam de cafè	✱											
	Pastís de formatge fet a casa												
	"Carrot cake" amb crema de formatge												
	Pastís de poma de la casa												
	Pannacotta												
	Taronja cremada a la catalana												
	"Catalanet" (gelat de torró amb ratafia)												
	Gelat de cafè amb un raig de Baileys	✱											
	Tiramisú al rom Pujol												
	Vienneta de nata amb xocolata calenta	✱											
	Carpaccio de pinya amb sorbet de «mojito»	✱											
	Fruita del temps	✱											
	Coulant amb gelat de vainilla +3,00€												
	Cafè irlandès +3,50€	✱											

\* Alguns dels plats contenen gluten només en les seves guarnicions o salses. 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.