

# MENÚ DE MIGDIA

## TAULA D'AL·LÈRGENS (10/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

	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
<b>PRIMERS</b>	Bocconcini de mozzarella fresca amb tomata i balsàmic de figues	*												
	Amanida tèbia de fruits de tardor amb encenalls de formatge de cabra	*												
	Amanida amb taronja, magrana i encenalls de bacallà	*												
	Amanida de pasta													
	Amanida russa	*												
	Casarecce (pasta típica de Sicília) amb pesto genovès													
	Fideus xinesos saltats amb verdures i un toc picant													
	Crema de carbassa amb taronja, llet de coco i cardamom	*												
	Assortiment de verdures al vapor	*												
	Ous estrellats amb patates i xistorra de can Bosch													
	Quiche de bacó, ceba i xampinyons													
	Llenties de la iaia estofades a foc lent	*												
	Pastís de verdures amb salsa suau de gorgonzola	*												
	Trinxat de col i patates amb cruixent de pernil	*												
	Canelons de festa major amb salsa de bolets													
<b>SEGONS</b>	Llenguadina a la planxa amb verdures	*												
	Bacallà en tempura amb fideus orientals													
	Calamars a la romana fets a casa													
	Terrina de melós de porc rostit													
	Llom a la brasa macerat en salmorra, xampinyons i carbassa	*												
	Botifarra de Vilablareix amb mongetes seques	*												
	Secret a la brasa													
	"Vació" de vedella a la brasa													
	Broqueta de pollastre a la brasa													
	Libret de llom farcit de formatge													
	Ànec amb peres a l'estil de les cuineres de Sils	*												
	Paella (només dijous)	*												
	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 llit de verduretes +4,00€													
Salmó a la planxa amb escalivada +4,00€	*													
<b>POSTRES</b>	Mel i mató	*												
	Flam de cafè fet a casa	*												
	logurt cremós amb confitura i galeta													
	Pastís de formatge	*												
	Pastís de poma													
	«Carrot cake» amb crema de formatge													
	Fruita del temps	*												
	Bunyols de vent amb moscatell													
	Codonyat amb formatge fresc	*												
	Pannacotta amb fruites vermelles													
	Tiramisú al rom Pujol													
	Crema d'straciatella													
	Mousse de xocolata													
	Copa gelat	*												
	Carpaccio de pinya amb gelat exòtic	*												
Taronja cremada a la catalana														
Coulant amb gelat de vainilla +3,00€														

\* 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.