



Menú Calçotada 2023

Calçots a la brasa amb salsa de romesco / *“Calçots” (cebollas tiernas asadas) a la brasa con salsa de romesco*

Carxofes a la brasa / *Alcachofas a la brasa* (sup 6'90€)

Cargols a la llauna / *Caracoles a la llauna* (sup 8'90€)

PRINCIPAL

Bacallà a la llauna / *Bacalao a la llauna*

o

Mini graellada de carn amb patata al caliu i mongetes / *Mini parrillada de carne con patata caliu y alubias*

POSTRES / POSTRE

Crema catalana

Cafès, tes, infusions / *Cafés, té, infusiones*

CELLER / BODEGA

Vi Negre de la casa / *Vino Tinto de la casa*

Aigües Minerals / *Aguas Minerales*

Preu per persona / *Precio por persona: 41 € IVA inclòs / IVA incluido*

El menú Calçotada s'ha de reservar per encàrrec
En cas de reserva de grups, es facturarà el nombre de persones confirmades el dia anterior.
La forma de pagament es farà al finalitzar en efectiu o targeta.

*El menú Calçotada debe reservarse por encargo
En caso de reserva de grupos, se facturará el número de personas confirmadas el día anterior.
La forma de pago se realizará al finalizar en efectivo o tarjeta.*





Calçotada Menu 2023

"Calçots" (roasted onion shoots) charcoal broiled with romesco sauce
Grilled artichokes (supp 6'90€)
Canned snail "La Llauna" (supp 8'90€)

MAIN COURSE

Salted cod "a la llauna"
OR
Grilled meats with trays of beans and potatoes roasted in the embers

DESSERT

Catalan caramelized custard cream and wafer

Coffee, decaffeinated, teas and herb teas

CELLAR

Red wine
Mineral Water

Price per person : 41 € VAT included

*The Calçotada menu has to be booked in advance
In case of groups reservation, will be invoiced the number of people
that are confirmed the day previous to the act.
The payment method will be in cash or credit card at the end of the act.*

