

A la matèria tendra de la infància s'ha d'afegir la sal dels dies, l'aigua de tanta pluja, el pebre del desig, la canyella de les hores dolces, una copeta de vi ranci de les experiències, la picada –all, julivert, ametlles, pa torrat- de les tresqueres, de les sorpreses, de la por. Al final, dins de la salsa de les alegries, uns quants bolets, els pensaments que no s'han fet realitat. I a sota la cassola, sempre el foc, la vida. Ara fluix, que no es cremés; més endavant atiat, que necessita força; després, escampeu la brasa, només ha de fer xup-xup. Fins que una mà apaga.

Maria Barbal, Mel i metzines. 1990

· Obrim a migdia de dimarts a diumenge a partir de les 13 h i si sou un grup i voleu venir a sopar, només cal que feu la reserva

Disposem d'un Habitatge turístic amb capacitat per a 4 parelles – podeu consultar la web www.calmanyó.com

Si no t'acabes algun plat, te'l posem per emportar, i l'ampolla de vi, també.

MENÚ CAP DE SETMANA

9-10 febrer

Primer, podeu triar entre:

- * Amanida amb cruixents de marisc i salsa romesco**
- * Canelons casolans**
- * Raviolis casolans de carabassa i formatge amb salsa d'ametlles**
- * Arròs de ceps i llagostins amb allioli negre**
- * Teula de calçots escalivats amb la seva salsa – suplement de 10 €**

Segon, podeu triar entre:

- * Bacallà a la mel amb panses i pinyons**
- * Gambes a la planxa amb reducció de cítrics**
- * Orada a la brasa amb un toc de llimona**
- * Caragols dolços i picants**
- * Laminera embolcallada amb bacó, a la brasa, amb salsa de Porto i xips**

Postres, podeu triar entre:

- * Pastís Sàxer amb confitura casolana de mores**
- * Trufes de xocolata amb gelat de vainilla**
- * Filiberto: iogurt cremós amb nata i grosella**
- * Flam de la casa amb carquinyolis de l'Espluga de Francolí**
- * Gelat de nata amb coulis de cireres**

Pa de ronyó i aigües minerals

22 € IVA inclòs