

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 flux, 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](http://www.calmanyó.com)**

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

## **MENÚ PER A GRUPS**

**Gener 2020**

### Primers per compartir :

- \* farcellets de verdures i formatge de cabra sobre un llit de mesclum
  - \* caragols al perfum de Les Garrigues
- \* arròs de ceps i llagostins amb allioli negre
- \* esqueixada de bacallà amb fruita de temporada

### Segon, podeu triar entre:

- \* bacallà confitat amb oli d'oliva verge extra i mousselina de codony .....26 €
- \* besuc a la sidra sobre un llit de patates confitades ..... 26 €
- \* rap a l'all cremat ..... 26 €
- \* magret d'ànec a la taronja .... 25 €
  - \* espatlla de xai al forn amb acompanyament .... 29 €
- \* filet wellington amb salsa de bolets .... 29 €
- \* entrecot de vedella a la brasa amb escalivada ..... 29 €

### Postres, podeu triar entre:

- \* pastís Sàxer
- \* gelat Ferrero Rocher
- \* flam de la casa al bany maria
- \* filiberto: iogurt cremós amb gelat de nata i grosella

**Pa de ronyó i aigües minerals - IVA inclòs**

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 flux, 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](http://www.calmanyó.com)**

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

## **MENÚ CAP DE SETMANA**

**25 gener**

Primers, podeu triar entre :

- \* xatonada ( amanida d'escarola, anxoves, seitons, tonyina, salsa romesco ...)
- \* sopa de brou de pollastre amb galets i mandonguilles
- \* arròs de ceps i llagostins amb allioli negre
- \* esqueixada de bacallà al nostre estil
  - \* canelons de mar

Segon, podeu triar entre:

- \* bacallà confitat en oli d'oliva verge extra amb ceba, panses i mel... 26 €
- \* besuc al forn sobre un fons de patates i ceba confitades
- \* magret d'ànec a la taronja amarga i prunes .... 25 €
- \* caragols dolços i picantons... 23 €
- \* entrecot de vedella a la brasa amb escalivada i patata al caliu ..... 26 €
- \* corder a la brasa amb patata al caliu i escalivada ..... 25 €
- \* espatlla de cabrit al forn ..... 32 €

Postres, podeu triar entre:

- \* pastís Sàxer
- \* gelat Ferrero Rocher
- \* mató del Cadí amb nous del país i mel de Les Garrigues
- \* púding casolà de fruites
- \* gelat cremós de llimona

**Pa de ronyó i aigües minerals - IVA inclòs**

## Primers

- carpaccio de vedella i parmesà regat amb oli de taronja ... 9 €
- canelons casolans del rostit.....9,5 €
- canelons casolans d bolets .... 9,50 €
- canelons casolans de rap i gambes ... 12 €
- amanida de llagostins cruixents regats amb salsa romesco ..... 10 €
- raviolis de pera de Lleida i botifarra o de pera i nous ..... 9,50 €
- raviolis de poma golden i llonganissa de l'Obrador ..... 10 €
- raviolis de carabassa i formatge .... 9,50 €

## Segons

- melós de vedella al cabernet sauvignon i compota de poma de Lleida..... 15 €
- cua de bou estofada amb patatones ....15 €
- filet de vedella a la brasa al gust .... 16 €
- entrecot de vedella a la brasa amb escalivada ..... 14 €
- espatlla de cabrit al forn ... 21 €
- espatlla de xai al forn ..... 17 €

- caragols a la llauna i allioli n.1 ....13 €
- caragols a la llauna i allioli n.2 ... 15 €
- mans de porc guisades amb caragols ....13 €
- confit d'ànec amb cireres estofades .... 13,50 €

## Postres 4,50 €

- postres de músic i copeta de vi dolç
- taronja tropical del Glas de Lleida, si et ve de gust amb un bateig de Cointreau
- confitura de cabell d'àngel amb gelat d'ametlla
- Arnadí, postres valencianes medievals acompanyades de gelat de vainilla
- gelat de nata amb coulis de cireres
- Orelleta de Festa Major de la Cooperativa d'Artesa de Lleida i copeta de vi dolç

AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES ATENENT A LES CARACTERÍSTIQUES I INSTAL·LACIONS DE L'ESTABLIMENT I VERS LA MANIPULACIÓ I ELABORACIÓ DELS ALIMENTS, NO PODEM GARANTIR QUE NO HI HAGI CONTAMINACIÓ CREUADA I QUE ELS PLATS NO CONTINGUIN TRACES D'AL·LÈRGENS, CONSULTEU amb el personal .

**Podeu gaudir d'un ban cafè Criollo, etiqueta negra o de la nostra selecció d'infusions:**

- \* poliol
- \* timó
- \* te verd amb un tot de menta
- \* te vermell amb pruna
- \* te negre
- \* rooibois de fruites del bosc
- \* rooibois amb vainilla

**O bé un bon digestiu:**

Aromes de Montserrat  
Licor de nous  
Licor d'arròs  
Orujo blanc Martí Còdax  
Limonchelo  
Fray Angèlico  
Ptxaran Baines  
Bayla's  
Grappa

**O res millor que els nostres gintònics:**

Seagram's  
Gin Xoriguera  
Master's  
Bombay Dry Gin

**I amb una mica més de graduació:**

Knockando  
The Glenrothers  
GlenGrant  
Jack Daniels  
Dyc 8 anys  
Four Roses  
Cutty Sark

**En acabar l'àpat us convidem a fer una passejada pel poble i gaudir de l'art :**

**Al costat esquerra de la façana de l'esglèsia podeu veure CAL MIR i les escultures elaborades amb ferros vells d'en JOSEP MARIA SOLÉ, puigvertenc de naixement, arrelat a la terra, a la pagesia i a l'amor per les eines del camp**

**Al final de tot del carrer Les Borges Blanques que comença justament davant del restaurant, tombeu a l'esquerra i en la gran façana de Cal Rius podreu veure el graffiti de l'artista internacional Lily Brick**

**I en les parets del restaurant teniu una exposició col.lectiva d'artistes lleidatans com Ureña, Màrius Carretero, Lara i Ernest Costafreda, Xente, Amadeu Bonet, Adelina Ribes...**

**Disposeu d'un bany adaptat per a persones amb dificultats de mobilitat (servei senyores) i equipat amb trona i canviador**