

MENÚ

**BENVINGUTS
A PAGÈS**
CAP DE SETMANA DE VISITES



Primer:

Amanida d'enciam mesclum, fruites de temporada i llavors, daus de formatge i tot regat amb oli de mandarina (Lactosa)

Arròs mar i muntanya (amb bolets i llagostins) acompanyat d'allioli negre

Raviolis de pera conference i nous del país (Lactosa, gluten i fruits secs)

Canelons casolans del rostit (Lactosa i gluten)

Segon:

Orada a la brasa regada amb oli de llimona i acompanyada d'escalivada

Confit d'ànec amb cireres estofades (Lactosa i sulfits, sense gluten)

Tofu ecològic a la planxa amb verdures al caliu

Melós de vedella amb salsa de vi i mel i compota casolana de poma (Gluten, sulfits, sèsam)

Caragols a la llauna amb allioli (Lactosa) o Caragols dolços i picants

Bacallà confitat en oli de les Garrigues a la mel amb ceba, panses i pinyons

Postres:

Flam d'ou bany maria elaborat amb llet fresca i ous de corral amb carquinyolis de l'Espluga de Francolí (Lactosa, ous, gluten i fruits secs)

Mató del Cadí amb nous i mel (Lactosa i fruits secs)

Postres de músic i copeta de vi dolç (Fruits secs)

Púding casolà de panses i rom (Lactosa, ous i gluten)

Orelleta – Postres típiques d'aquestes contrades els dies de festa (Gluten i ous)

Formatge amb codonyat, nous i mel (Lactosa i fruits secs)

Pa de ronyó de la Cooperativa Les Garrigues d'Artesa de Lleida, aigua i vi negre Indíbil o blanc Mandoni, DO Costers del Segre del Celler Clos Pons de l'Albagès

Preu: 27,00 € IVA inclòs



alicia



Generalitat
de Catalunya

