

Menú Tradicions

Aquesta és una proposta basada en el Corpus de la Cuina Catalana, enriquida amb receptes d'altres cultures que ja són part de la nostra memòria gastronòmica. Una cuina senzilla, honesta, humil i de producte. Un viatge en el temps per menjar com fèiem a casa als anys 70, 80, 90...

Setmana 06

01/02/2021

Amanida de verat escabetxat

o

Calçots "sense feina" amb romescu

—

Arròs de carxofes i calamar

o

Peus de porc amb samfaina

—

Taronja, dàtil i fruits secs

o

Bunyols farcits de xocolata

Setmana 07

08/02/2021

Musclos a la marinera amb toc de bitxo

o

Albergínia farcida de verdures d'hivern

—

Corball al forn amb trinxat de la Cerdanya

o

Mandonguilles del Xef amb pèsols del Maresme

—

Poma al forn farcida de crema catalana

o

Postres de músic amb moscatell

Setmana 08

15/02/2021

Amanida de cigrons amb espinacs i ou dur

o

Bunyols d'albergínia amb mató i mel

—

Arròs a banda al safrà

o

Xai al forn amb patata i naps

—

Pinya amb pa de pessic al rom

o

Pa amb oli i xocolata

Setmana 09

22/02/2021

Amanida de col i tomàquet Raff

o

Ous ferrats amb botifarra del Perol esparracada

—

Macarrons amb bacallà

o

Fricandó de vedella

—

Macedònia amb sorbet de taronja

o

Flam d'avellanes amb nata

Opció 1:

Inclou pa blanc de masia.
Begudes excloses.

33,90€
IVA inclòs

Opció 2:

Inclou pa blanc de masia,
copa de vi o cervesa o vi amb gasosa; gerra d'aigua i cafetera Oroley amb lletera, com a casa!

39,90€
IVA inclòs

