

MENÚ CALÇOTADA

PARA EMPEZAR...

Olivas Arbequines

Chips mediterráneas

LOS CALÇOTS

Calçots km.0 sin límite

con salsa de la Masia

PARRILLADA DE CARNE

Butifarra de Can Travé de la Llacuna

Cordero de la granja Farràs de Sant Llorenç

Butifarra negra de Carns Romeu de Gelida

Pollo de granja

Con guarniciones de:

Patatas a la brasa con alioli

Alubias de Santa Pau salteadas

Alcachofa a la brasa

Pan con tomate

POSTRES

Sorbete de naranja

Crema catalana



Incluido: Pan y agua mineral

No incluidos: Bodega y café

— 38,00€

I.V.A. incluido

CALÇOTADA MENU

TO START...

Arbequina olives
Chips mediterranean

THE CALÇOTS

Unlimited Calçots with Masia sauce

THE GRILLED MEATS

White sausage from Can Trave's house in La Llacuna
Lamb from Farràs farm in Sant Llorenç
Black sausage of Carns Romeu Gelida
Farm Chicken

Side dishes:

Baked potatoes with "allioli"
Santa Pau beans sauteed
Grilled artichokes
Bread and tomatoes

DESSERTS

Orange sorbet
Catalan cream



Included: Bread, mineral water

Not included: cellar and coffee

— 38,00€

VAT included

MENÚ CALÇOTADA

PER COMENÇAR...

Olives Arbequines
Xips Mediterrànies

ELS CALÇOTS

Calçots km. 0 sense límit
amb salsa de la Masia

LES CARNS A LA BRASA

Botifarra de Can Trave de la Llacuna
Xai de granja Farràs de Sant Llorenç
Botifarra negra de Carns Romeu de Gelida
Pollastret de granja

Amb guarnicions de:

Patates al caliu amb all i oli
Mongetes de Santa Pau saltedes
Carxofa a la brasa
Pa i tomacons

LES POSTRES

Sorbet de taronja
Crema catalana



Inclòs: Pa i aigua mineral

No inclòs: Celler i cafè

— 38,00€

I.V.A. inclòs