



Menú 22 i 23 d'octubre

PRIMERS PLATS

Amanida de tardor de figues, pernil i formatge de cabra

Ensalada de higos con jamón y queso de cabra

Crema de porros de l'Antic Molí amb ou poché

Crema de puerros del *Antic Molí* con huveo poché

Carpaccio de peu de porc tebi amb gambetes i vinagreta de fruits secs

Carpaccio de pies de cerdo tibio con gambitas y vinagreta de frutos secos

Tallarines negres de la moianesa amb verduretes de l'hort

Tallarines negros de la moianesa con verduritas del huerto



SEGONS PLATS

Pollastre guisat ECOPALLARETA amb Parmentier de patata

Pollo ecológico guisado con Parmentier de patata

Bacallà a la Manresana

Bacalao a la Manresana

Fideuà de la Moianesa amb verduretes dels horts del Bages

Fideuà de la Moianesa con verduras de la huerta del Bages

Melós de vedella amb salsa de bolets

Meloso de ternera con salsa de setas



POSTRES A ESCOLLIR

Taronja amb moscatell

Naranja con mosactel

Flam de mató de Cabrianes, mel i nous

Flan de requesón de Cabrianes, miel y nueces

Mil fulls de nata amb xocolata

Mil hojas de nata con chocolate



23,50€
IVA INCLÒS

Aquest menú inclou pa, aigua i de vi del Bages

Este menú incluye pan, agua y copa de vino



DISPOSEM D'UN PETIT MENJADOR RESERVAT

Dispossem d'informació d'al·lèrgens i intoleràncies o si necessites una dieta especial, vegetariana o vegana no dubtis en demanar-ho.