



menu feiners migdia

MENÚ LABORABLES MIGDIA

snack del dia 1 € per persona (Aportació solidària a la Plataforma dels Aliments de Manresa)

primers

* ? el trikini de foie i altres

-tres capes, una de foie, una de crema de tòfona i un altre de formatge cheddar amb un cordó de px.

? ? amanida amb carbassa, alvocat, mozzarella fresca i salsa harissa

carbassa al forn, mozzarella, alvocat marinat amb llima, fruits secs i salsa "harissa" (picant)

? "salmorejo" de tomàquet

tomàquets de l'hort triturats amb alfàbrega fresca, ou dur i pernil de gla

* Fideuà marinera

fideus 00 arrossejats, amb sèpia i calamars, un bon brou, musclos i allioli

? curri de llagostins amb arròs venere

llagostins, llet de coco, curri Madràs, cacauets, arròs venere, col xinesa i maionesa de kimchee

?? els famosos ous ferrats de corral

dos ous ocològics, fregits, amb llet de patata, llagostins a l'allet per sobre i una mica de pebre vermell fumat

? ? arròs melós

arròs cremós amb trossets de sípia i calamar, gambes i "chimichurri"

* "Carpaccio" de gambes amb cítrics del món

"Carpaccio" de gambes amb soja, vinagreta de: llima, yuzu, aranja, llimona i uns grans de pebre rosa

segons

?l'arròs del "Senyoret" amb bolets

"Sense feina", gambes, bolets, musclos, sèpia i calamars amb brou de peix de roca

? uns peus de porc, però

rostitos al forn i cuits durant 3 hores, els desossem i afegim llagostins i xips de remolatxa

* El llom de bacallà

lliscat, sobre un all i oli d'alls negres i mel. Acompanyat una compota de pebrot del piquillo

lluç a la Donostiarra



Calspaguetti
Ctra. de Vic, 157
08243 Manresa (Barcelona)
938735116 restaurant@calspaguetti.es



suprema de lluç amb all laminat, pebre vermell i bitxo. (Picant)

tàrtar de tonyina vermella

tonyina vermella, tomàquet i alvocat. Tot picat a mà i amb caviar de salmó, wakame i un toc asiàtic

* Pollastre de corral del Penedès

pollastre de corral amb salsa garam masala, fulls de papadam, i salsa de iogurt, menta i cogombre

?arròs negre amb all-i-oli

amb calamarsets, la seva tinta i musclos de roca

ALGUNS AMB SUPLEMENT ...

?? Arròs caldós de llamàntol 300 gr (sup.7 €).

"Chuletón" black angus "Nebraska" 1kg per a dues persones (sup.8 €) per persona

bou de mar, escaldat i arreglat amb la seva pròpia salsa (sup.6 €)

* Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armanyac (picat a mà) (sup.3 €)

Filet de vedella al gust (sup 6 €).

Postres, pa, vi o refresc

19'60 € PER PERSONA (IVA inclòs)

* Gluten | ? Lactosa | mostassa | ? Soja | ? Fruits secs i cacauet | ? Mol·luscs i productes a base de mol·luscs | ? Ous i productes a base d'ous ecològics de Pallaret.

(Tots els dimarts copa de cava al menú i els dijous paella marinera)