



Menú laborables migdia

MENÚ LABORABLES MIGDIA

PRIMERS

?trikini de foie,tòfona,espàrrecs verds i formatge cheddar

?? ous ferrats “de corral”,amb base de patates i llagostins a l’allet (picant)

hummus de cigrons& tonyina amb pebre vermell i encenalls de pernil

* patates d’Olot farcides de brandada de bacallà

amanida de lleties,ceba de figueres i bacallà esqueixat amb vinagreta de tòfona

arròs de verdures, gambes,amb maionesa de bolets i parmesà

“ceviche”Peruà de gamba vermella i llagosti

?? arròs melós de sipietes i llagostins amb “chimichurri”

carpaccio de peu de porc amb vinagreta de trompetes de la mort

* carpaccio de gambes amb vinagreta de bolets

SEGONS

?arròs del “Senyoret” amb gambes,carxofes,musclos,sipia i calamars

* civet de galta ibèrica amb bolets,panses i pinyons

? magret d’ànec amb salsa de cacauet i brots de soja (indonesia)

calamars saltats amb col xinesa i kimchee (picant)

peus de porc (sense feina) amb llagostins

llom de bacallà amb all-i-oli d’alls negres i mel

?suprema de lluç a la vasca amb espàrrec blanc i cloïsses

tonyina marinada,amb taronja,sèsam,llima,salsa ponzu i xips d’alga nori

?arròs negre amb xipirons ,musclos de roca i allioli



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



PLATS AMB SUPLEMENT

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

Tronc de rap a l'all cremat (sup.5,50€)

“Chuletòn” de vedella gallega reposada,500 gr (sup.8€)

ostrò Guillardéau nº3 amb vinagreta de xalota i caviar de salmò (4 unitats) sup.5€

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

entrecot de vedella (350gr) al gust (sup.5€)

Arròs caldós de vieires i gambes (sup.7€).

Filet de vedella al gust (sup 6€).

postres, pa, vi o refresc

(preu amb IVA 19,60€)

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

** plats amb gluten*

?plats amb lactosa

? plats amb fruits secs i cacauet

?Mol·luscs i productes a base de mol.luscs

? ous i productes a base d'ous

TOTS ELS NOSTRES ARROSSOS ELS ELABOREM AMB ARRÒS DEL MOLÍ DE PALS (GIRONA)