



## Menu nits i caps de setmana

# *menú nits i cap de setmana*

## *primers*

?? arròs melós de sipietes i llagostins amb "chimichurri"

\* croquetes casolanes de bacallà

? raviolis de carpaccio de vedella, amb tàrtar de bolets i vinagreta de festucs

?\* gaspatxo de cireres amb costonets, formatge de cabra i mascarpone

? \* ?tomàquet cor de bou amb formatge cremós i alfàbrega

\* "bigoli" de pasta fresca amb ou a 64º i tòfona fresca ratllada

\* cassoleta de calamars a la marinera

? pad thai amb llagostins i verdures amb curry vermell (picant)

amanida de favetes amb cireres, pernil i vinagreta de menta

? amanida exòtica, de tonyina vermella amb vinagreta de gerds

?\* carpaccio de gambes amb vinagreta de ceps

\* tèmpera de llagostins amb salsa yakisoba i gingebre

?ostró de "Guillardeau" amb carn de eriçó de mar i caviar de peix volador 6 unitats (3€ sup)

?ous trufats amb patates i pernil (ous ecològics de Casa Pallareta)

## *segons*

\* steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)

?? arròs a banda de xipirons i cloïsses amb allioli (min. 2 persones)



*tataki de tonyina vermella amb wasabi i salsa de soja*

*\* Maxi-burguer de vedella del Berguedà "Cal Armenter" (200gr.)*

*arròs caldós de bolets i llagostins amb verduretes*

*cua de bou amb bolets(ous de reig, rovelló i rossinyols)*

*(peix del dia) suprema de lluç a la donostiarra*

*llom de tonyina vermella amb regalèssia,saüc,llima i vermut negre*

*\* "paella" de cuscús amb llagostins ,bacallà i cloïsses*

*?\* llom de bacallà amb tomàquet concassè i risotto negre de quinoa ecològica*

*? ?arròs negre amb musclos de roca i all-i-oli*

*?? fideuada marinera amb entrebancs*

## **PLATS AMB SUPLEMENT**

*?? arròs caldós de llamàntol 300 gr (sup.5€)*

*entrecot de vedella a la llosa amb "papas arrugás"i mojo picón verd (sup.2´50€)*

*arròs caldós de pop roquer i gambes (sup.5€)*

*filet de vedella al gust (sup 6€)*

*tronc de rap al l'all cremat (sup.3€)*

*postres, pa, vi o refresc*

**29,60€ (iva inclòs)**

*(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*



# Calspaguetti

Ctra. de Vic, 157

08243 Manresa (Barcelona)

938735116 restaurant@calspaguetti.es



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