



## Menu noches y fines de semana

# menú noches y fin de semana

## primeros

? ? arroz meloso de sepietas y langostinos con "chimichurri"

\* Croquetas caseras de bacalao

? raviolis de carpaccio de ternera, con tartar de setas y vinagreta de pistachos

? \* gazpacho de cerezas con costonets, queso de cabra y mascarpone

? \* ? tomate corazón de buey con queso cremoso y albahaca

\* "Bigoli" de pasta fresca con huevo a 64º y trufa fresca rallada

\* Cazoleta de calamares a la marinera

? pad thai con langostinos y verduras con curry rojo (picante)

ensalada de habitas con cerezas, jamón y vinagreta de menta

? amanida exótica, de atún rojo con vinagreta de frambuesa

? \* carpaccio de gambas con vinagreta de cepas

\* Tempura de langostinos con salsa yakisoba y jengibre

?ostró de "Guillardeau" con carne de erizo de mar y caviar de pez volador 6 unidades (3 € sup)

?ous trufados con patatas y jamón (huevos ecológicos de Casa Pallaret)

## segundo

\* Steak tartar de ternera con unas gotas d'armagnac (picado a mano)

? ? arroz a banda de chipirones y almejas con alioli (min.2 personas)



*tataki de atún rojo con wasabi y salsa de soja*

*\* Maxi-burguer de ternera del Berguedà "Hay Armenter" (200gr.)*

*arroz caldoso de setas y langostinos con verduritas*

*rabo de buey con setas (oronjas, níscolo y ruiseñores)*

*(pescado del día) suprema de merluza a la donostiarra*

*lomo de atún rojo con regaliz, saúco, lima y vermut negro*

*\* "Sartén" de cuscús con langostinos, bacalao y almejas*

*? \* lomo de bacalao con tomate concassé y risotto negro de quinua ecológica*

*? ?arròs negro con mejillones de roca y all-i-oli*

*?? fideuá marinera con obstáculos*

## **PLATOS CON SUPLEMENTO**

*?? arroz caldoso de bogavante 300 gr (sup.5 €)*

*entrecot de ternera a la losa con "papas arrugás" y mojo picón verde (sup.2'50 €)*

*arroz caldoso de pulpo de roca y gambas (sup.5 €)*

*solomillo de ternera al gusto (sup 6 €)*

*tronco de rape al ajo quemado (sup.3 €)*

*postres, pan, vino o refresco*

**30,00 € (iva incluido)**

*(todos los martes copa de cava en el menú y los jueves paella marinera)*

*\* Platos con gluten*

*? platos con lactosa*

*? platos con frutos secos y maní*



# Calspaguetti

Ctra. de Vic, 157

08243 Manresa (Barcelona)

938735116 restaurant@calspaguetti.es



*?Mol-luscs y productos a base de moluscos.*