



Menu noches y fines de semana

picoteo de 4 platos a elegir

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*



Calspaguetti

Ctra. de Vic, 157

08243 Manresa (Barcelona)

938735116 restaurant@calspaguetti.es



? platos con lactosa

? platos con frutos secos y maní

? Mol-luscs y productos a base de moluscos.