



MENÚ CALÇOTADA 2017-2018

Calçots a la brasa de carbó amb salsa de romesco

Calçots (cebollas tiernas asadas) a la brasa con carbón con salsa de romesco

Torrades de pa de pagès amb tomàquet, alls i oli d'oliva verge
Tostadas de pan de payés con tomate, ajo y aceite de oliva virgen

Graellada de carn a la brasa
(conill, botifarró de ceba, pollastre, xai a la brasa i botifarra de la Garriga)
amb safates de mongetes i patata al caliu amb all i oli
Parrillada de carne a la brasa
(conejo, morcilla de cebolla, pollo, cordero a la brasa y butifarra de la Garriga)
en bandejas de alubias y patata asada en el rescoldo con alioli

Crema catalana cremada amb la seva neula
Crema catalana quemada con su barquillo

Porró de moscatell
Porrón de moscatel

Cafès, Descafeïnats i Infusions
Cafés, Descafeinados e Infusiones

BODEGA

Vi Negre/ *Vino Tinto: Conde de Caralt (D.O. Catalunya)*
Aigües Minerals / *Aguas Minerales*

Preu per persona / *Precio por persona: 38'75€*
IVA inclòs / *IVA incluido*

*El menú calçotada se ha de reservar por encargo

*El menú calçotada s'ha de reservar per encàrrec

CAN CORTADA

Avda de l'Estatut de Catalunya, s/n

08035 Barcelona.

Tel. 93 427 23 15

cancortada@gruptravi.com

www.cancortada.com

#calçotalovers