

CALÇOTADA TRADICIONAL

CALÇOTADA TRADICIONAL L'APERITIU

Copa de Vermut Ecològic Raimat “El Polvorí” acompanyat d’una barqueta d’anxova de L’Escala amb formatge de cabra de La Garrotxa i codony i xips de patata

PLATS PRINCIPALS

Calçots amb romesco (15 unitats)

Graellada de carns ecològiques Cal Tomàs

LES POSTRES

Tradicional crema catalana amb carquinyolis casolans

●

Preu

49€/persona

Tots els dissabtes i diumenges sense reserva prèvia. La resta de dies amb reserva prèvia de 24h.

Menú a taula completa

CALÇOTADA TRADICIONAL EL APERITIVO

Copa de Vermut Ecológico Raimat “El Polvorí” acompañado de un montadito de anchoa de L’Escala con queso cabra de La Garrotxa y membrillo y patatas chips

PLATOS PRINCIPALES

Calçots con romesco (15 unidades)

Parrillada de carnes ecológicas Cal Tomàs

POSTRE

Tradicional crema catalana con carquiños caseros

●

Precio

49€/persona

Todos los sábados y domingos sin reserva previa. El resto de los días con reserva previa de 24h.

Menú a mesa completa

TRADITIONAL CALÇOTADA THE APPETIZER

A glass of Ecological Vermouth Raimat “El Polvorí” accompanied by a small toast of anchovy from L’Escala with goat cheese from La Garrotxa and quince and potato chips

MAIN COURSES

Calçots with romesco sauce (15 units)

Grilled organic meats from Cal Tomàs

DESSERT

Traditional catalan cream with homemade carquinyolis

●

Price

49€/person

Saturdays and Sundays with no reservation. Everyday with a 24h prior reservation.

Full table menu