

AL·LÈRGENS



PER COMENÇAR

Les “braves” del Mussol	T	T		T	T	T	T	T		T	T	T		T
Croquetes de pernil ibèric de gla		T		T	T	T		T	T	T	T	T		T
Bunyols de bacallà amb allioli d'escalivada		T			T	T	T	T	T	T	T		T	T
Crema de temporada feta a casa	CONSULTA'NS ELS AL·LÈRGENS													
Milfulls de tomàquet amb sardina fumada i crema agra de iogurt		T	T		T	T			T	T	T	T		T
Alvocats a la brasa amb crema de guacamole i “pico de gallo”	T	T		T		T			T	T	T			T
Cargols a la paella amb sal i pebre														
Pernil ibèric de gla														

OUS DE CALAF

Truita de temporada, feta al moment	CONSULTA'NS ELS AL·LÈRGENS													
Ous ferrats amb patates fregides i pernil ibèric de gla	T													
Ous ferrats sobre cigronets de L' Anoia i calamarsos saltats	T													
Ous ferrats amb patates fergides i encenalls de foie	T	T		T	T	T	T	T	T	T	T			T

COQUES DE RECAPTE

D'alvocat, carbassa, carbassó i formatge de cabra		T	T	T	T	T					T	T		T
De burrata, tomàquet, herbes fresques i pinyons		T		T	T	T					T	T		T
De salmó fumat, crema fresca de formatge i poma verda			T		T	T		T			T	T		T
De pernil ibèric de gla amb brie fos i porros escalivats			T		T	T		T			T	T		

AMANIDES

De dos formatges de cabra, remolatxa, carbassó i vinagreta de sidra de l'Empordà	T	T	T	T	T	T			T		T			T
Amanida Mussol d'enciam i endívies amb olives mortes, tomàquets i vinagreta d' encurtits”	T	T		T	T	T	T	T	T		T			T
De tomàquet, tonyina i ceba de Figueres al cop de puny														
Xató amb llagostins i el nostre romesco	T			T	T	T	T		T	T	T			T
Burratina de l'Empordà amb tomàquet cirerol de 2 colors i alvocat	T	T		T	T	T					T	T		T

VERDURES A LA BRASA

Carbassa a la brasa amb crema a la taronja i les seves llavors torrades	T	T	T	T	T	T		T	T	T	T			T
Carxofes del Prat a la brasa a l'oli de romaní														
Albergínia al carbó amb burratina i hummus de mongetes de Santa Pau	T	T		T	T				T	T				T
Espàrrecs verds a la brasa amb crema fina de moniato	T	T	T	T	T	T			T	T	T			T
Varietat de verdures de l'hort a la brasa amb oli d'oliva verge	T	T	T	T	T	T	T		T	T	T			T
Escalivada del Mussol a la brasa														

PLATETS DE XUP-XUP

Macarrons de rostit del Mussol		T		T	T	T			T	T	T			T
Canelons casolans		T		T	T			T		T	T			T
Cua de bou sense feina amb parmentier trufada i salsa de vi negre de Montsant		T	T	T	T			T		T	T			T
Tripa, cap i pota amb cigrons i xoriço picant		T	T	T	T			T	T					T
Arròs amb verdures, bolets i toc de romesco	T	T	T	T	T	T	T			T	T			T
Arròs de muntanya amb botifarra, pollastre, bolets, i verdures de temporada	T	T		T	T	T	T			T	T			T
Costellam de porc Duroc cuit a baixa temperatura i patata al caliu		T	T	T	T				T		T			T

Aquesta declaració és d'ingredients. Tot i aplicar bones pràctiques d'higiene a la nostra cuina, per possibles contaminacions creuades no podem assegurar l'absència de traces dels al·lèrgens.



CARNS A LA BRASA

Pollastre de pagès amb patates Mussol i amanida	T	T	T	T	T	T	T	T			T			T
Botifarra de Sant Esteve de Palautordera amb mongetes saltades	T	T		T	T	T	T	T		T	T			T
Peus de porc amb patata al caliu i amanida	T	T	T	T	T	T	T	T	T		T			T
Hamburguesa de vedella amb ceba escalivada i salsa Mussol		T		T	T	T			T	T	T			T
Medallons de vedella filetejats amb patata “baby” al caliu	T													
Entrecot de vedella femella de Girona amb patates Mussol i amanida	T	T	T	T	T	T		T			T			T
Secret ibèric de “montanera” amb patates Mussol, amanida i salsa BBQ casolana		T	T		T		T				T			T
Xai del país amb patata al caliu, amanida i allioli casolà	T	T		T	T	T	T	T			T			T

TALLS DE VACA A LA LLOSA

Filet de vaca amb saltat de verdures i patates Mussol		T		T	T	T			T	T	T			T
“Txuleta” de vaca madurada de 350 g amb patates Mussol i pebrots de Padró	T	T	T	T	T	T	T	T			T			T
“Txuletón” de vaca frisona de 800 g amb patates Mussol i bol d’amanida	T													

Llom de tonyina a la brasa amb carbassó i un toc de soja					T									
Cueta de rap a la brasa amb oli, all, bitxo i patata "baby" al caliu	T	T	T		T	T	T	T	T	T	T			T
Bacallà a la brasa amb samfaina i tomàquets cirerol	T	T	T		T	T	T	T	T	T	T	T		T
Calamarsons amb suquet arromescat			T		T	T			T	T	T			

PA

[illegible]

POSTRES

Crema catalana amb carquinyoli		T		T	T	T			T	T	T	T		T
Coulant de xocolata amb gelat de galetes Maria		T		T	T			T	T	T	T	T		T
Pinya a la brasa amb crema de rom	T	T		T	T	T		T	T	T	T	T		T
Flam de la casa		T		T	T	T			T	T	T	T		T
Cremós de iogurt amb coulis de fruits vermells			T											
Postre Catalanet: gelat de torró al tall, amb coca de la iaia i xocolata desfeta o un raig de ratafia		T		T	T	T			T	T	T		T	T
Pastís de 4 formatges		T		T	T	T		T	T	T	T	T		T
Gelats i sorbets artesans					T									
Trufes artesanes del Mussol	T	T	T	T	T			T	T	T	T	T		T
Orelletes festa major		T		T	T	T		T	T	T	T	T	T	T

Aquesta declaració és d'ingredients. Tot i aplicar bones pràctiques d'higiene a la nostra cuina, per possibles contaminacions creuades no podem assegurar l'absència de traces dels al·lèrgens.