

CALÇOTADA

CALÇOTS AMB SALSA  

BOTIFARRA AMB MONGETES

CARN DE CORDER A LA BRASA
AMB GUARNICIÓ

CREMA CATALANA  

PA, VI, CAVA BRUT  

CAFÈ I XARRUP DIGESTIU

PREU: 32€

“PER ENCÀRREC”

RESTAURANT MIRCLA MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS PLATS

AMANIDA TÈBIA DE GULES I GAMBETES    

AMANIDA AMB FRUITS SECS I FORMATGE DE CABRA  

AMANIDA CATALANA  

AMANIDA VERDA

AMANIDA MARINERA  

ESCUDELLA BARREJADA  

ENTRANTS MIRCLA    

ENTREMÈS  

ENTREMÈS MAR I MUNTANYA   

ESQUEIXADA DE BACALLÀ 

ESCALIVADA

ESCALIVADA AMB ARENGADA 

TORRADA AMB ESCALIVADA I ANXOVES  

TORRADA AMB ESCALIVADA I TONYINA  

TORRADA AMB ESCALIVADA I SALMÓ  

EMPEDRAT DE MONGETES I TONYINA  

ESPÀRRECS AMB PERNIL

MACARRONS 

CANELONS DE LA MARE  

CARPACCIO DE SALMÓ   

CARGOLS AMB SUQUET (suplement: 4€)  

SEGONS PLATS

SÈPIA AMB ROVELLONS 

FRICANDÓ DE VEDELLA 

PEUS DE PORC 

PEUS DE PORC AMB ESCAMARLANS (suplement: 2€)   

CONILL AMB CARGOLS (suplement: 2€)   

ESPATLLA DE XAI AL FORN (suplement: 4€)  

CONILL A LA LLAUNA (per encàrrec) 

CARNS A LA BRASA DE CEP

LLANGONISSA

BOTIFARRA NEGRA

LLOM

POLLASTRE

CONILL

GUATLLES

CARN DE CORDER (suplement: 2€)

ENTRECOT DE VEDELLA (suplement: 4€)

GRAELLADA DE CARNS (suplement: 8€)

POSTRES, PA, VI I AIGUA

POSTRES

FLAM  

CREMA CATALANA  

FRUITA DEL TEMPS

PRÉSSEC EN ALMÍVAR

PINYA EN ALMÍVAR

GELAT (VIENETTA) 

GELATS DE LA CARTA (*suplement: 3€*)

PA, VI I AIGUA

PREU: 20€, IVA inclòs

EL NOSTRE ESTABLIMENT COMPLEIX AMB EL REGLAMENT 1169/2011
SOBRE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA FACILITADA AL CONSUMIDOR



GLUTEN



CRUSTACIS



OUS



PEIX



CACAUETS



SOJA



LÀCTICS



FRUITS
SECS



API



MOSTASSA



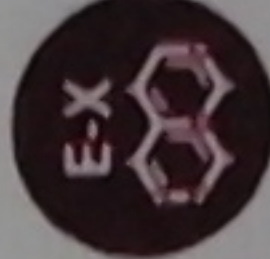
LLAVORS
DE SESAM



MOL·LUSCS



TRAMÚS



SULFITS