



*Proposta curada per la cuinera de Ca Lagneta, Gal·la Pipó*

## MENÚ DEGUSTACIÓ CELEBRACIÓ

Anxova del Cantàbric sobre torrada de brioix i mantega ecològica

Pernil de gla Joselito "El millor pernil del món" 100% ibèric

Moixama d'Illa Cristina

Paté rústic de Gall del Penedès amb fruita de temporada

Burrata de tardor amb cremós rústic de moniato, avellanes i nous pecanes

L'esqueixada de la Concepció (recepta de romesco tramesa de mare a filla)

Tàrtar de salmó

Hummus de pebrot del Piquillo DO Lodosa, daus de pernil Joselito i Cigronet de la Segarra

Biquini de Galta de Porc amb xocolata a la pedra d'Agramunt i Reducció de PX amb ratlladura de formatge Comté de 36 mesos

*Assortit de postres*

Brownie de xocolata amb sorbet Gebrat

Més que músic

**72 € per persona**

Inclou ració de pa de vidre i aigua

**Maridatge de vins seleccionats per la nostra sommelier Ester Rocaginé**

**34€ per persona**

El menú només se serveix a taula completa. Consulteu els al·lèrgens a la cap de sala

*Moltes gràcies*



*Proposta curada per la cuinera de CaLagneta, Gal·la Pipó*

## MENÚ DEGUSTACIÓ TRADICIÓ

Anxova del Cantàbric sobre torrada de brioix i mantega ecològica

Pernil de gla Joselito "El millor pernil del món" 100% ibèric

Petit Assortit d'embotits CaLagneta

*Llonganissa Cular Superior Casa Sendra amb IGP Llonganissa de Vic, embotits de ca la Maria i del Ciervo de Cervera*

L'esqueixada de la Concepció (recepta de romesco tramesa de mare a filla)

Moixama d'Illa Cristina

Hummus de pebrot del Piquillo DO Lodosa, daus de pernil Joselito i Cigronet de la Segarra

Biquini de Galta de Porc amb xocolata a la pedra d'Agramunt i Reducció de PX amb ratlladura de formatge Comté de 36 mesos

*Avant-postre*

Assortit de tres formatges

*Romaní de la Tossa, manxeg amb DOP Adiano Viejo, Blau Insolent de la Tossa*

*Assortit de postres*

Brownie casolà de xocolata amb sorbet ecològic i artesà Gebrat

Més que músic

**52 € per persona**

Inclou ració de pa de vidre i aigua

**Maridatge de vins seleccionats per la nostra sommelier Ester Rocaginé**

**34 € per persona**

El menú només se serveix a taula completa. Consulteu els al·lèrgens a la cap de sala



## APERITIUS

Patates xips	2,5
Olives farcides d'en Xillu de l'Escala	4
Escopinyes Peperetes, <i>una explosió de mar al paladar!</i>	36
Navalles Peperetes	19
Escopinyes	14
Musclos	8
Vermut CaLagneta	25

## ELS NOSTRES PLATS

Pernil de gla Joselito " <i>El millor pernil del món</i> " 100% ibèric (80gr)	24
Assortit d'embotits CaLagneta	18
<i>Llonganissa Cular Superior Casa Sendra amb IGP Llonganissa de Vic, embotits de ca la Maria i del Ciervo de Cervera, sobrassada de porc negre de Mallorca Ca's Sereno recomanació d'Anton i Ramon Maria Villalonga i i fuet del Guspí de Cervera</i>	
Assortit de sis formatges	19
<i>vaca Mascançà, romaní de la Tossa, manxeg amb DOP Adiano Viejo, Pecorino trufat, Comté 36 mesos i el Blau Insolent de la Tossa</i>	
Paté rústic de Gall del Penedès amb fruita de temporada	15
Hummus de pebrot del Piquillo DO Lodosa, daus de pernil Joselito i Cigronet de la Segarra	15
Amanida CaLagneta de temporada	12
Burrata de tardor amb cremós rústic de moniato, avellanes i nous pecanes	18
Moixama d'Illa Cristina	15
Tàrtar de salmó	17
L'esqueixada de la Concepció (recepta de romesco tramesa de mare a filla)	15
Carpaccio de gamba blanca de Tarragona	21
Biquini de Galta de Porc amb xocolata a la pedra d'Agramunt i reducció de PX amb ratlladura de formatge Comté de 36 mesos	17
Ració de pa de vidre, 40gr	3

## I LES POSTRES ?

Totes casolanes... guardeu-vos un racó!

Moltes gràcies

*Proposta curada per la cuinera de CaLagneta, Gal·la Pipó*

Consulteu els al·lèrgens a la cap de sala



@calagneta

[www.calagneta.com](http://www.calagneta.com)