

# El Miracle

## Menú cap de setmana

Formatge <i>del Miracle</i> "Les Cuines"	- 14,00€
Formatge <i>del Miracle</i> "La Gàrgola"	- 12,00€
Taula de Formatges <i>del Miracle</i>	-16,50€
Croqueta XXL de rostit de pollastre de <i>la Cajola</i>	-2€
Terrina de conill amb carreretes	-8€
Bomba d'almadroc farcida de formatge <i>del Miracle</i>	-1€

### \* PRIMERS

Carpaccio de vedella amb maionesa de salsa perrins vedella <i>de Cal Pepitu</i>	
Crema de coliflor fumada amb tòfona i cansalada cruixent - <i>Suplement</i>	3€
Cigrons amb callos i capipota de vedella	
Sopa de ceba amb farigola i formatge	
Patata emmascarada amb rosta de cansalada i ou escumat	
Canelons de rostit de pollastre amb beixamel de ceps - <i>Suplement</i>	2€
<i>Pollastre de La Cajola criat a l'aire lliure</i>	
Mongetes del Ganxet amb tendons de vedella i tripa de bacallà - <i>Suplement</i>	3€
Amanida Bassadòria	

\*\*El formatge dels nostres plats prové de la *Formatgeria del Miracle*



# El Miracle

## SEGONS

Morro de bacallà cuit a baixa temperatura amb samfaina i oli d'albàbrega -  
*Suplement 2€*

Cruixent de peu de porc amb bolets

Mandonguilles de xai amb tòfona, puré d'albergínia escalivada , favetes i  
arengada fumada - *suplement 3€*

*Steak* tàrtar de vedella de proximitat de *cal Pepitu* - *Suplement 2€*

Costella de porc fumada cuita a baixa temperatura amb mel, mostassa antiga i  
almadroc

Arròs de muntanya - *Suplement 2€*

Seitan a la taronja

A la brasa amb carbó ecològic d'alzina:

Moll de l'os amb *steak* tàrtar de vedella de proximitat de *cal Pepitu* -  
*Suplement 3€*

Llengua de vedella amb demi-glace

Trio de botifarres (*blanca del Miracle, negra i perol de Sagàs*)

Botifarra de porc feta aquí amb carn de *Granja Godall*

Graellada de porc del Solsonès (Galta de porc, cansalada i botifarra) de *Godall*

Secret de porc del Solsonès amb salsa chimichurri de *Granja Godall*

Preu 26€

