

## DAILY MENU / MENU DU JOUR

Home pate / **Accueil pâté** / Paté de la casa

Mixed salad / **Salade mixte** / Amanida variada

Caliu warm escalivada / **Caliu escalivada chaude** / Escalivada tèbia caliu

Vianda (soup) (pasta, rice, beans, chickpeas, vegetables, chicken, sausage...)

**Vianda (soupe) (pâtes, riz, haricots, pois chiches, légumes, poulet, saucisses...)**

Vianda (Escudella) (pasta, arròs, mongetes, cigrons, verdure, gallina, botifarra...)

Soup broth / **Bouillon de soupe** / Sopa de brou

Vegetable soup / **soupe de légumes** / Crema de verdure

\*\*\*\*\*

Grilled Quails / **Cailles grillées** / Guatlles a la brasa

Grilled chicken / **Poulet grillée** / Pollastre a la brasa

Beef steak / **Steak de boeuf** / Bistec de vedella

Beef stew / **Ragoût de bœuf** / Estofat de vedella

River trout / **Truite de rivière** / Truita de riu

Grilled sausage / **Saucisse grillée** / Botifarra a la brasa

Rabbit with garlic / **Lapin à l'ail** / Conill amb allioli

\*\*\*\*\*

Curd and honey · Lemon cream · Custard · Fresh fruit · Ice Cream · Yogurt

**Miel et lait caillé · Crème de citron · Flan · Fruits · Glaces · Yogourt**

Mel i mató · Crema de llimona · Flam · Fruita del temps · Gelat · Iogurt

\*\*\*\*\*

Bread, wine and water included / **Pain, le vin et eau inclus** / Pa, vi i aigua inclosos

**22,90 € VAT 10% INCLUDED / TVA 10% INCLUSE / IVA 10% INCLUIDO**

## ROMANIC MENU / MENU ROMANIC

Caliu Escalivada with Tuna loins (pepper, aubergine, onion and tomato)

Escalivada Caliu avec longes de thon (poivron, aubergine, oignon et tomate)

Escalivada Caliu amb filet de tonyina (pebrot, albergínia, ceba i tomàquet)

Vianda (soup) (pasta, rice, beans, chickpeas, vegetables, chicken, sausage...)

Vianda (soupe) (pâtes, riz, haricots, pois chiches, légumes, poulet, saucisses...)

Vianda (Escudella) (pasta, arròs, mongetes, cigrons, verdures, gallina, botifarra...)

Beef carpaccio with parmesan shavings

Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan

Carpaccio de bou amb encenalls de formatge parmesà

Caliu salad (goat cheese, grapes, melon, tomato, lettuce, endive)

Caliu salade (fromage de chèvre, raisins, melon, tomate, laitue, endive)

Amanida Caliu (formatge de cabra, panses, meló, tomàquet, enciam, escarola)

\*\*\*\*\*

Sirloin steak with garnish

Bifteck de surlonge avec garniture

Entrecot de vedella amb guarnició

Grilled lamb with garnish

Agneau grillé avec garniture

Carn de xai a la brasa amb guarnició

Duck breast with cranberry sauce

Magret de canard avec sauce aux canneberges

Magret d'ànec amb salsa de nabius

Wild boar stew

Civet de sanglier

Civet de senglar

"CASSOULET" (Duck leg with beans)

"CASSOULET" (Cuisse de canard aux haricots)

"CASSOULET" (Muslo de pato con judias)

\*\*\*\*\*

## DESSERTS / DESSERTS / POSTRES CASOLANES

Flan Cheesecake with raspberry sauce

Flan au fromage avec de la sauce à la framboise

Flam de formatge amb coulis de gerds

Lemon cream / La crème de citron / Crema de llimona

Raspberry sorbet / Sorbet framboise / Xarrup de gerds

Papantla Vainilla ice cream / Papantla crème glacée à la vanille / Gelat de vainilla de Papantla

\*\*\*\*\*

Wine / Le Vin / Vi (Raimat Clos Abadia D.O. Costers del Segre)

Bread and water included / Pain et eau inclus / Pa i aigua inclosos

37,90 € VAT 10% INCLUDED / TVA 10% INCLUSE / IVA 10% INCLUIDO