



MENÚ
CALÇOTADA

DE PRIMER

Calçots amb salsa romesco (20 uds.)

Pa de coca amb tomàquet

All i oli

TRIA UN SEGON

Pollastre de pagès a la brasa amb patates del Mussol i amanida

Botifarra del Montseny a la brasa amb mongetes de Santa Pau
i patata al caliu

Graellada de carns a la brasa amb guarnició (mín. 2 persones)
Pollastre + Botifarra + Conill + Xai + Llom + Mongetes de Santa Pau
amb cansalada + patata al caliu

"Txuleta" de vaca vella de 350 gr. madurada i acompanyada de
pebrots de Padró, patates del Mussol i amanida. (+9€ Supl.)

TRIA UNES POSTRES

Sorbet de llimona artesà de Sandro Desii

Crema catalana amb barretina

Les acompanyarem amb el nostre moscatell, obsequi de la casa!

A triar, vi negre Marmellans o vi blanc Xic d'Agustí Torelló Mata

Aigua, refresc o cervesa

Cafè

34€

IVA inclòs



MENÚ
CALÇOTADA
celiacs

DE PRIMER

Calçots amb salsa romesco (20 uds.)

Pa sense gluten amb tomàquet

All i oli

TRIA UN SEGON

Pollastre de pagès a la brasa amb patates del Mussol i amanida

Botifarra del Montseny a la brasa amb mongetes de Santa Pau
i patata al caliu

"Txuleta" de vaca vella de 350 gr. madurada i acompanyada de
pebrots de Padró, patates del Mussol i amanida (+9€ Supl.)

POSTRES

Sorbet de llimona artesà de Sandro Desii

Les acompanyarem amb el nostre moscatell,
obsequi de la casa!

A triar, vi negre Marmellans o vi blanc Xic d'Agustí Torelló Mata

Aigua, refresc o cervesa

Cafè



34€

IVA inclòs



MENÚ
CALÇOTADA
veggie

DE PRIMER

Calçots amb salsa romesco (20 uds.)

Pa de coca amb tomàquet

All i oli

SEGONS

Amanida MUSSOL amb enciam, endívies,
margallons, alvocat, ou i rave

i

Coca d'escalivada amb hummus i olivada.

TRIA UNES POSTRES

Sorbet de llimona artesà de Sandro Desii

Crema catalana amb barretina

Les acompanyarem amb el nostre moscatell,
obsequi de la casa!

A triar, vi negre Marmellans o vi blanc Xic d'Agustí Torelló Mata

Aigua, refresc o cervesa

Cafè

34€

IVA inclòs

✓ Adaptem el menú per a vegans

#tacatagustalmussol · mussolrestaurant.com