

ALÉRGENOS



PARA EMPEZAR														
Las bravas del Mussol	T	T		T	T	T	T	T		T		T		T
Croquetas de jamón ibérico		T		T	T	T		T	T	T		T		T
Buñuelos de bacalao con alioli de escalivada		T		T	T	T	T	T	T	T			T	T
Crema de temporada hecha en casa	CONSULTA LOS ALÉRGENOS													
Milhojas de tomate con sardina ahumada y crema agria de yogur		T	T		T	T		T	T		T		T	T
Escalivada del Mussol a la brasa														
Aguacates a la brasa con crema de guacamole y pico de gallo	T	T		T		T		T	T	T				T
Caracoles con sal y pimienta														
Jamón ibérico de bellota														
HUEVOS DE CALAF														
Tortilla de temporada, hecha al momento	CONSULTA LOS ALÉRGENOS													
Huevos fritos con patatas fritas y jamón ibérico de bellota	T													
Huevos fritos sobre garbanzos de "l'Anoia" y chipirones salteados	T													
Huevos fritos con patatas fritas y láminas de foie	T	T		T	T	T	T	T	T	T	T		T	T
COCAS "DE RECAPTE"														
De aguacate, calabaza, calabacín y queso de cabra			T		T			T	T					
De burrata, tomate, hierbas frescas y piñones		T		T	T	T		T		T				T
De salmón ahumado, crema fresca de queso y manzana verde			T		T			T						T
De jamón ibérico de bellota con brie fundido y puerros escalivados			T		T			T						
ENSALADAS														
Ensalada de 2 quesos de cabra, remolacha, calabacín y vinagreta de sidra de "l'Empordà"					T				T					
Ensalada Mussol con lechuga y endibias, olivas muertas, tomates y una vinagreta de encurtidos									T					
De tomate, ventresca y cebolla de Figueres														
"Xató" con langostinos y nuestro romesco				T	T	T	T				T			T
Burratina de "l'Empordà" con tomate "círerol" de 2 colores y aguacate		T		T	T	T		T	T	T				T
VERDURAS A LA BRASA														
Calabaza a la brasa con crema a la naranja y sus semillas tostadas	T	T	T	T	T	T		T	T		T			T
Alcachofas del Prat a la brasa al aceite...														
Berenjena al carbón con burratina y hummus de judías de Santa Pau	T	T		T	T	T		T	T	T				T
Espárragos verdes a la brasa con crema fina de boniato					T	T			T		T	T		
Variado de verduras del huerto a la brasa con aceite de oliva virgen		T	T	T	T	T	T				T			T
PLATOS de CHUP CHUP														
Macarrones de "rostit" del Mussol		T		T	T	T		T	T	T	T		T	T
Canelones caseros		T		T	T			T						T
Rabo de toro deshuesado con parmentier trufada y salsa de vino tinto del Montsant		T	T	T	T			T						T
"Tripa, cap i pota" con garbanzos y chorizo...		T	T	T	T			T	T					T
Aroz con verduras, setas y un toque de romesco	T	T		T	T	T	T				T			T
Aroz de montaña, con butifarra, pollo, setas y verduras de temporada	T	T		T	T	T	T			T				T
Costillar de cerdo Duroc, hecho a baja temperatura y patata "al caliu"		T	T	T	T				T					T

Esta declaración es de ingredientes. Todo y aplicar buenas prácticas de higiene en nuestra cocina, por posibles contaminaciones cruzadas no podemos asegurar la ausencia de trazos de los alérgenos.

ALÉRGENOS



CARNES A LA BRASA													
Pollo de payés a la brasa con patatas Mussol y ensalada	T	T	T	T	T	T	T	T					T
Butifarra de Sant Esteve de Palautordera con judías salteadas	T	T		T	T	T	T	T	T	T			T
Pies de cerdo a la brasa con patata "al caliu"...	T	T	T	T	T	T	T	T	T				T
Hamburguesa de ternera con cebolla escalivada y salsa Mussol		T		T	T	T					T		T
Medallones de ternera fileteados con patata baby "al caliu"	T												
Entrecot de ternera de Girona a la brasa con patatas Mussol y ensalada	T	T	T	T	T	T							T
Secreto ibérico de montanera a la brasa con patatas Mussol, ensalada y salsa BBQ		T	T		T								T
Cordero a la brasa con patata "al caliu", ensalada y alioli casero	T	T		T	T	T	T	T					T
CORTES DE VACA A LA PIEDRA													
Filete de vaca con salteado de verduras y patatas Mussol		T			T								T
"Txuleta" de vaca madurada de 350 g con patatas Mussol y pimientos de Padrón	T	T	T	T	T	T	T	T					T
"Txuletón" de vaca frisona de 800 g a la brasa con patatas Mussol y bol de ensalada	T												T
PESCADOS													
Lomo de atún a la brasa con calabacín y un toque de soja													
Cola de rape a la brasa con aceite, ajo, guindilla y patata baby "al caliu"	T	T											T
Bacalao con mousse de alioli y nuestra "samfaina" del Mussol		T											T
Pulpo a la brasa con patatas "a la forquilla", aceite de oliva y pimentón	T	T	T										
PAN DE COCA													
Pan de coca tostado con tomate													
Pan de coca tostado													
POSTRES													
Crema catalana con "carquinyoli"		T		T	T								T
Coulant de chocolate con helado de galletas María		T		T	T								T
Piña a la brasa con crema de ron	T	T		T	T								T
Flan de la casa			T		T	T					T		T
Cremoso de yogur con coulis de frutos rojos			T										
Postre "Catalanet": helado de turrón al corte, con coca de la yaya y chocolate deshecho, o un chorrito de ratafía		T		T	T	T					T		T
Pastel de 4 quesos				T	T								
Helados y sorbetes artesanos				T	T								
Trufas artesanas del Mussol	T		T	T									
"Orelletes de Festa Major "		T		T									T

Esta declaración es de ingredientes. Todo y aplicar buenas prácticas de higiene en nuestra cocina, por posibles contaminaciones cruzadas no podemos asegurar la ausencia de trazos de los alérgenos.