

PARA COMPARTIR

Huevos estrellados con butifarra del perol	8 euros
Terrina de brandada de bacalao con tostaditas	8 euros
Croquetas caseras de calamar en su tinta	4 euros rac.
Ración de jamón ibérico	8 euros
Ración de queso curado de oveja	6 euros
Ravas de pollo con mayonesa de mostaza	8 euros

MENÚ CAL BORRASCA entrante+segundo+postre

19.50

*El menú incluye la ración de pan y el agua sin gas (sin menú el precio de la

Salmón marinado con dados de tomate	8 euros
Pan de coca con magret de pato, peras y foie	8 euros
Milhojas de berenjena con queso de cabra y aceite de albahaca	8 euros
Tallarines con langostinos en su aceite	8 euros
Sobrecito crujientet de gamba i zanahoria	8 euros
Poti poti de verduritas de temporada con bacalao,	8 euros

Entrantes con supl. 1 euro

Canelones de brandada de bacalao con crema de puerros i espuma de "piquillo"	9 euros
--	---------

SEGUNDOS

Lubina al horno con almejas	11 euros
Carrillera de ternera con compota de manzana.	11 euros
Rollito de pollo relleno de queso de cabra y nueces con mermelada de pera	11 euros
Costillas de cabrito cubiertas de frutos secos con	11 euros

chips de zanahoria y crema de yogur	
Hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada y queso cheddar	11 euros
Hamburguesa de pollo con queso azul y tomate semi seco	11 euros
Carrillera de cerdo "Ral" cocinadas a baja temperatura, amb "calçots" i salsa Romesco	11 euros
Roastbeef con mermelada de cebolla	11 euros

Segundos con suplemento de 2 euros

Cola de rape al horno al ajo quemado tempura de berenjena	13 euros
Crujiente de rabo de toro con parmentier de patata	13 euros
Hamburguesa de Magret de pato con cebolla caramelizada i foie	13 euros

Plato recomendado

Entrecot de ternera de la Vall del Cardener a la piedra (opcional). Ternera de alta calidad y producción local.

Suplemento de 1,5 euros per cada 100 gr.

TEMPS DE BACALLÀ DEL 4 D'ABRIL AL 4 DE MAIG

A caballo de Cuaresma y Primavera llega als *Fogons del Bages* "Tiempo del Bacalao". Cal Borrasca os propone el siguiente plato:

- (*) Canelones de brandada de bacalao con crema de puerros
Y espuma de "piquillo" (9 euros).

Recomendamos los vinos **D.O Pla de Bages** per acompañar este plato