



**MENÚ PICCOLO BIONDO – 10€ + 14€ Teatre= 24€**

Pizza més beguda

Preu sopar: 10 euros

**MANLLEUET – Cerveseria Restaurant – 20€ + 14€  
teatre = 34€**

MANLLEUET Cerveseria Restaurant  
Sopar a la fresca valorat en 25 €  
(tria de la carta el que et ve de gust)

Preu sopar 25 €  
Dte. Especial Nits de teatre -5 €

Preu sopar: 20 €

**CAL BATLLE – 25€ + 14€ teatre = 39€**

MENÚ TEATRE 1977

AL MIG DE LA TAULA:

PATATES BRAVES CAL BATLLE · NUGGETS AMB SALSÀ TARTARA · MALAGUENYES · ASSORTIT DE CROQUETES · AMANIDA DE L'HORT

PER CADASCÚ: *Escolliu entre una coca, una carn o un peix.*

COQUES:

*Les nostres coques fan un parell de pams. Totes porten una base de tomàquet i van gratinades amb mozzarella.*

Camperola: pollastre, pernil dolç, xampinyons.

Barbacoa: carn picada, bacó, salsa barbacoa i formatge de cabra.

Illes: sobrassada, formatge de cabra i mel

Marina: gambetes, tonyina i palets de surimi.

Popeye: espinacs, formatge de cabra i mel.

CARNS A LA BRASA:

*Totes les carns van acompanyades amb patates fregides i verdures a la brasa:*

LLOM  
BISTEC  
PIT DE POLLASTRE  
BOTIFARRA  
BOTIFARRA NEGRA  
BOTIFARRA DEL PEROL  
CANSALADA  
BROTXETA DE POLLASTRE  
XURRASCÓ  
GALTA DE PORC  
PEUS DE PORC  
CONILL  
ENTRECOT (+4€)

PEIX

*El peix l'acompanyem amb un gratat d'enciam.*

XIPIRONS  
LLENGUADO  
SÍPIA (+3€)

POSTRES:

SUC DE TARONJA  
VALENCIÀ (suc de taronja i gelat de vainilla)  
TIRAMISÚ  
MILFULLS DE MASCARPONE  
COULANT DE BAILEY'S  
COULANT DE XOCOLATA  
BROWNIE DE XOCOLATA BLANCA I FESTUCS  
CREMA CAL BATLLE AMB TEXTURES DE POMA  
CATALÀ (gelat de torró amb un raig de ratafia)  
COPA DE GELATS O SORBETS

AIGUA · VI NEGRE, BLANC O ROSAT · GASOSA · REFRESC · SANGRIA DE VI

Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies consulteu al nostre personal.

Els menús es serviran a la taula completa. Per més informació consulteu-nos al 938512072 o a [restaurant@restaurantcalbatlle.com](mailto:restaurant@restaurantcalbatlle.com)

**25€ PER PERSONA**  
IVA INCLÒS





## **MENÚ TORRES PETIT – 26€ + 14€ Teatre= 40€**

### **Menú Tapes**

#### **Menú Tapes "Museu del Ter + Corcia Teatre"**

Vigent del 30/06/17 al 12/08/17

#### L'snack

♦ ♦ ♦ ♦

#### Les quatre tapes d'entrant

Sopa freda de pèsols amb xurros de patata  
Ravioli fred de carbassó i foie amb gelée de moscatell  
Crep de bacallà amb salsa d'escamarlans  
Fideuà de verdures i calamarcets

♦ ♦ ♦ ♦

Les dues tapes de segon plat  
Llagostins amb formatge d'ovella al Pedro Ximenez  
Melós de vedella amb salsa ceps

♦ ♦ ♦ ♦

#### La tapa de postres a escollir

Sorbet / gelat a triar o tast de 5 formatges artesans

ω ω ω ω ω

Servei de pa, aigües minerals i vi\*

♦ ♦ ♦ ♦

#### Petits fours

#### **Vi o cervesa inclòs a escollir\***

Mas Tarroné'15, DO Terra Alta. Blanc **elegant**, rosat **llaminer** o negre **amb caràcter**

1931 Espolla'15, DO Empordà blanc **intens** o negre **rotund**

Mas dels Mets'15, DO Montsant. Negre **saborós**

Bastets'16, DO Conca de Barberà. Blanc, **lleuger** rosat o negre **suau**

Mozares Verdejo'15, DO Rueda. Blanc **fresc**

Cerveses Pilster de Manlleu: **Ale**, **Irish red** o **Porter**

#### **El Menú Tapes NO inclou cafès**

Noteu: El Menú Tapes es serveix exclusivament per taules completes i no inclou cafès.

**Preu sopar: 26 €**



**El 7 i 8 de juliol NO es pot reservar CAU FALUGA**

**MENÚ CAU FALUGA – 47,50€ + 14€ Teatre= 61,5 €**

### **MENÚ RUSIÑOL**

**( Per taula completa, en format degustació )**

Crema de nyàmeres amb botifarra negra, cansalada cuita a baixa temperatura

Farcellet de pasta amb txangurro i el seu suquet

Crema de galeres amb cruixent d'espàrrecs de marge i fonoll

Turbot salvatge amb crema de verdures, rossinyols i donostiarra de vi dolç

Xai ecològic de Cal Pauet confitat, amb salsa de "platillo" i salsifins

Tot de fuita vermella per fer baixar

Bunyol de xocolata negra amb ganache de xocolata blanca i gelat d'avellanes sobre crumble d'ametlles

Preu sopar: 47,50