

# CANELONS

**SG** Disponible en versió sense gluten ni lactosa

Safates disponibles

3u

6u

12u

<b>SG</b>	<b>Tradicionals de l'àvia</b>	5.25€/3u.
	<b>Ànec amb verduretes</b>	6.25€/3u.
<b>SG</b>	<b>Rostit, bolets i foie</b>	6.25€/3u.
	<b>Pollastre amb cansalada</b>	5.25€/3u.
	<b>Confit d'ànec amb poma</b>	7.25€/3u.
<b>SG</b>	<b>Verdures</b>	5.25€/3u.
	<b>Espinacs</b>	5.25€/3u.
	<b>Bolets</b>	5.25€/3u.
<b>SG</b>	<b>Peix i marisc</b>	6.25€/3u.
	<b>Bacallà</b>	5.25€/3u.
	<b>Rap i llagostins</b>	8.35€/3u.

## Combinacions possibles

(segons disponibilitat)



clàssica carbassa Pebrot vermell ceba bolets

**SG** Disponible en versió sense gluten ni lactosa

al·lèrgens



## Gratinats o no, tu tries



### Instruccions



Forn 20minuts 180°



Suplement gratinat  
0.50€/3u

**Forn:** Col·locar la safata al forn a 180° durant aproximadament 15 min. fins que la beixamel comenci a bullir, a continuació col·locar el forn en posició gratinador fins daurar al gust, aproximadament durant 5 min.

**Microones:** Col·locar la safata al microones, sense tocar les parets, a una potència de 800W durant 8 min.

Si els vols guardar, fes-ho a la nevera i no més de 3 dies.

# CROQUETES



Albergínia dolça amb formatge de cabra   

Ous estrellats  

Verda Vegana 

Peus de porc amb gambes    

Bacallà amb samfaina    

Espinacs amb idiazàbal    

Carxofes amb pernil ibèric   

 Ceps   


Gamba vermella    

Gorgonzola i nous    

Espinacs a la catalana    

Calamarcets amb tinta    

Foie amb gominola de poma   (suplement +1.5€ (6u.) / +2.5€ (12u.))

Foie amb ceps   (suplement +1.5€ (6u.) / +2.5€ (12u.))

6u

4.95€/u.

12u

8.10€/u.

 Pollastre de pagès   

Bacallà    

 Pernil Ibèric   

5 formatges    

 Rostit   

6u

3.65€/u.

12u

6.35€/u.

*Clàssiques o innovadores sempre brutals*



## Instruccions



Fregidora  
3minuts 180°

 SG

Disponible en versió sense gluten ni lactosa

al·lèrgens



**Fregidora:** Prescalfar l'oli de la fregidora a 180°. Col·locar-hi les croquetes directament congelades durant minuts i deixar-les reposar durant 1 minut més perquè quedin perfectes.

**Paella o millor caçó:** Col·locar les croquetes amb l'oli calent que les crobreixi fins que es daurin aprox. durant 4 minuts. I deixar reposar durant 1 minut perquè siguin ben calentes.

# RAVIOLIS



Salmó    

 Vedella   

 Espinacs amb formatge fresc    6.75€/325gr

Verdures 

Gamba    

Ceps    8.35€/325gr

Bacallà    

Botifarra negra amb bolets   

Formatge cabra i ceba caramel·litzada   

Formatge i pera   

Carbassa i ametlla     7.35€/325gr

Carxofa i pernil  

4 formatges    

Foie   10.45€/325gr

*Bullits o fregits, sempre bons*



## Instruccions



3minuts Aigua bullint

**SG**

Disponible en versió sense gluten ni lactosa

al·lèrgens



Peix

Gluten

Ous

Llet

Crustacis

Fruits secs

**Bullir:** Bullir en aigua abundant amb un polsim de sal durant 3 minuts. Col·locar-los directament congelats.

**Fregidora:** Col·locar els raviolis amb l'oli calent que els cobreixi fins que es daurin aprox. durant 2 minuts.