



*Per tal d'oferir un bon servei,
els encàrrecs s'han de fer amb 3 dies d'antelació.*



Opció vegetariana.



Per qualsevol consulta o intolerància, parla amb el nostre personal.



lacassola

Horari

Dimarts a diumenge de 10:30 a 15:30h

Carrer Església, 329

Telf.: 93 769 25 37

lacassola@lacassola.com

lacassola.com

lacassola

Bones festes!

PER PICAR

Croquetes de pollastre.	0,50€/unitat
🌿 Croquetes de ceps.	0,70€/unitat
Croquetes de bacallà.	0,70€/unitat
Croquetes de pernil ibèric.	0,70€/unitat

ENTRANTS

Vieires amb pernil i parmesà sobre confit de tomàquet.	4,95€/unitat
Carpaccio de bou.	8,95€/unitat
Carpaccio de bacallà.	8,95€/unitat
Salmó marinat d'elaboració pròpia.	8,95€/unitat
Terrina de foie gras d'elaboració pròpia.	12,50€/100 gr.
Terrina de foie gras amb figues.	12,50€/100 gr.

AMANIDES

🌿 De magrana, raïm, formatge de cabra i nous.	7,50€/unitat
De llagostins amb tomàquet i alvocat.	8,95€/unitat
De salmó marinat amb poma i fruits secs.	8,95€/unitat
De magret d'ànec amb encenalls de parmesà i ruca.	8,95€/unitat

CANELONS *Elaborats amb pasta fresca.

Canelons de carn.	1,30€/unitat
Canelons de peix.	1,80€/unitat
🌿 Canelons d'espínacs.	1,80€/unitat
Canelons de lluç i gambes.	6,95€/ració
🌿 Canelons d'espínacs amb panses, pinyons i formatge de cabra.	6,95€/ració
Canelons de rostit amb bolets i foie.	9,95€/ració

PRIMERS PLATS

Arròs basmati amb llagostins.	8,90€/ració
🌿 Risotto de ceps, parmesà i tòfona.	9,50€/ració
Medallons de pasta fresca amb vieires i llagostins.	9,50€/ració
Sopa de galets amb mini pilotetes.	6,95€/ració
🌿 Fideus orientals amb soja, verdures i shiitakes.	8,50€/ració
🌿 Tallarines amb ceps i parmesà.	7,50€/ració
🌿 Pasta fresca farcida d'espínacs amb ricotta, pesto i pinyons.	8,95€/ració
Escudella i carn d'olla de Nadal.	12,00€/ració
<i>(Amb pilota, botifarra negra, careta de porc, pollastre, vedella, pernil, patata, pastanaga cigrons i col).</i>	

SEGONS PLATS

Peixos

Salmó al cava amb raïm.	8,95€/ració
Suquet de lluç a la marinera.	11,95€/ració
Cua de rap amb llagostins i cloïsses.	16,95€/ració
Llom de bacallà gratinat.	8,95€/ració
Mar i muntanya.	7,95€/ració
Mar i muntanya (pollastre de pagès).	12,00€/ració
Timbal de bacallà i carbassó al pil pil	8,95€/ració

Carns

Magret d'ànec amb confit de poma i salsa agredolça.	9,80€/ració
Filet de vedella amb arròs cremós de bolets i tòfona.	16,95€/ració
Cuixetes de pollastre farcides amb bacó i dàtils.	7,50€/ració
Mandonguilles amb llagostins.	8,95€/ració
Timbal de xai amb bolets.	12,95€/ració
Ànec amb peres.	62,00€/peça
Pollastre amb escamarlans (4 racions).	28,00€/peça
Pollastre de pagès farcit de Nadal.	22,80€/Kg.
Capó farcit de Nadal.	24,45€/Kg.
Gall d'indi farcit o al forn.	19,80€/Kg.
Espatlla de cabrit amb les seves patatetes.	22,20€/unitat
Vedella amb bolets del temps.	8,95€/ració
Calamars farcits.	8,95€/ració.

Altres

🌿 Cassoleta de seitan (bio) amb verdures.	7,95€/ració
---	-------------

ELS NOSTRES MENÚS

Menú entrants

Entrants:

Amanida a escollir.
Vieires gratinades amb pernil i parmesà.
Salmó Marinat o carpaccio de bou o carpaccio de bacallà.

Segon plat a escollir:

Filet de vedella amb arròs cremós de bolets i tòfona.
o
Cueta de rap amb llagostins i cloïsses.

28,50€

(preu per persona, mínim dues persones).

Menú tradicional

Primer plat:

Canelons de Nadal.

Segon plat:

Pollastre amb escamarlans.

11,95€ *(preu per persona).*

**Pollastre de pagès amb escamarlans: 15,75€*

Menú de Nadal

Primer plat a escollir:

Medallons de pasta fresca amb vieires i llagostins.

o
Amanida a escollir.

Segon plat a escollir:

Timbal de bacallà i carbassó al pil pil.

o
Magret d'ànec amb confit de poma i salsa agredolça.

17,90€

(preu per persona).

Aperitiu festiu

Amanida a escollir.

Vieira gratinada.

Terrina foie.

Salmó Marinat o carpaccio de bou o carpaccio de bacallà.

19,95 €

(preu per persona, mínim dues persones).