



Ctra. de Manlleu
a la Gleva, km 21
Colònia Rusiñol
08560 Manlleu
t. 938 513 859
caufaluga.com

Els entrants:

		Preu amb 8% d'IVA
Amanida de bacallà esqueixat amb mongeta tendre i anxòves de l'escala	15,30	16,55
Amanida de llamàntol amb vinagreta dels seus coralls	21,60	23,35
Timbal de carpaccio de vedella de Manlleu marinada al romaní amb foie i galeta de parmesà	16,50	17,85
Vieires amb ceba confitada al porto i crema de foie	16,80	18,15
Cigronets ofegats amb llagostins	14,90	16,10
Coca de cansalada confitada amb formatge de cabra i reducció de pedro ximenes	13,80	14,95
Encenalls d'espalla de gla amb coca de Folgueroles	19,80	21,40
Arròs caldoset de peix de roca amb verdures de temporada	18,30	19,80

Els peixos:

Suprema de llobarro salvatge a la planxa sobre verdures confitades	26,35	28,45
Suquet de Mero salvatge amb patates a l'estil costa brava	29,70	32,10
Escamarlans de costa oberts al forn	37,80	40,85
Morro de bacallà amb pil pil de ceps	25,80	27,90
Turbot salvatge a la donostiarra	31,50	34,00



Ctra. de Manlleu
a la Gleba, km 21
Colònia Rusiñol
08560 Manlleu
t. 938 513 859
caufaluga.com

Les carns:

		Preu amb 8% d'IVA
Steak tàrtar de filet de vedella al calvados	27,90	30,15
Porcella desossada i confitada amb tatin de poma	23,80	25,75
Cua de vedella amb trompetes de la mort	21,50	23,25
Conill amb botifarra negra guisat amb picada i sense feina	19,60	21,20
Entrama de vedella saltejada amb alls tendres, rossinyols i tòfona	22,50	24,30
Filet de vedella amb crema de ceps	31,40	33,95

(la vedella es criada a Manlleu)

Els postres:

Crêppes suzettes amb gelat de vainilla	11,50	12,45
Taps de pa de pessic flamejats al rom negre	9,80	10,60
Sopa de gerds amb cremós de iogurt i granissat de poma verda	5,80	6,30
Esponjós de llima amb xarrup de caipirinha	8,20	8,90
Bastonets de pinya confitada amb coco	6,10	6,60
Textures de xocolata amb cremós d'avellana	7,50	8,10
Farcell de full amb poma confitada i crema	8,50	9,20