

# **Lau Faluga**

**En honor al polifacètic artista que va fer i batejar la casa on estem ubicats fem una proposta de menú per tots els serveis de restaurant amb producte de proximitat, de temporada i amb arrels a la cuina tradicional catalana.**

**És una forma interessant de conèixer la nostra cuina**

**18 d'Abril del 2017**

## **MENÚ RUSIÑOL**

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

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

Farcellet de pasta amb txangurro i el seu suquet

Ou ferrat a l'oli fred amb rabassoles i alls tendres

Turbot salvatge amb tres textures de carxofa

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 47,50**

**Els preus inclouen el 10% d'IVA**

Podem fer un xec regal per a dues persones, amb els entreteniments i beure inclòs.