

# La Perla Cuina



**Realitza la teva comanda**

[www.laperlacuina.com](http://www.laperlacuina.com)

972 26 23 26



**Nosaltres cuinem**

Tots els plats són elaborats moments abans de la recollida



**Vine a recollir l'encàrrec**

Ctra. La Deu, 9-11 d'Olot

\*Escull dia i hora

## LES NOSTRES TAPES CASOLANES

|   |       |
|---|-------|
| Patates braves amb salsa a escollir (picant o garrotxina)           | 3,80€ |
| Croquetes de rostit, de ceps, o d'embotits de la Garrotxa - 8 peces | 5,80€ |
| Calamars a la romana - 11 rotllanes                                 | 6,50€ |
| Calamarsets amb ceba  | 6,90€ |
| Bunyols de bacallà - 6 peces  | 4,90€ |
| Pop a la gallega - 100g   | 6,90€ |
| Patates fregides  | 2,80€ |

## ELS ENTRANTS

|   |       |
|---|-------|
| Canelons casolans de l'avi Josep (unitat)                 | 1,30€ |
| Patates d'Olot artesanes (unitat)                         | 1,30€ |
| Sopa de ceba amb formatge                                 | 4,00€ |
| Sopa de galets amb cigrons i pilotetes                    | 4,50€ |
| Macarrons bolonyesa amb beixamel                          | 5,00€ |
| Escalivada amb espàrrecs verds-vegà                       | 5,20€ |
| Albergina farcida d'hortalisses amb beixamel de soja-vegà | 6,00€ |
| Lassanya de verdures i bolets amb beixamel de soja-vegà   | 5,50€ |
| Amanida amb formatge de cabra i fruits secs               | 5,20€ |
| Pastís de verdures amb espàrrecs verds                    | 5,50€ |

**Menú del dia 7,5€ (primer i segon) - dies laborals**

Envasos i IVA inclosos

**HIVERN 2021**

## LES PAELLES

AMB ARRÒS D.O. DE PALS

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Paella amb carn de la Garrotxa | 8,00€      |
| Paella de peix                 | 8,50€      |
| Paella mar i muntanya          | 8,50€      |
| Fideuà de peix                 | 7,50€      |
| Paelles de 2/4/6 racions       | Dipòsit 5€ |

## ELS PEIXOS

|  |        |
|--|--------|
| Cua de rap a la marinera                         | 9,50€  |
| Suprema de salmó a les fines herbes              | 9,50€  |
| Llobarro enter al forn amb llit de patata i ceba | 9,50€  |
| Llom de bacallà a la mussolina d'all             | 11,00€ |
| Llenguado a la planxa amb dues gambes            | 18,00€ |
| Sarsuela de peix i marisc                        | 22,00€ |

## LES CARNS

|  |        |
|--|--------|
| Graellada de carn amb allioli: pollastre, botifarra i costelló | 7,50€  |
| Pollastre a la brasa amb allioli i patata (2 cuixes i 2 pits)  | 11,00€ |
| Conill a la brasa amb allioli i patata (8 talls)               | 13,00€ |
| Tall rodó de vedella guisada amb bolets                        | 7,50€  |
| Peus de porc guisats amb naps i panses                         | 6,30€  |
| 1/3 Espatlla de xai del país amb pastanagues, cebetes i pèsols | 9,00€  |
| Cassola de Festa Major (conill, costelló, pilotetes i bolets)  | 8,00€  |
| Melós de porc amb reducció de ratafia                          | 8,50€  |