

# Sopars d'estiu

*t'ajudem a fer-ho fàcil !!*

*\* per picar, compartir, començar i/o acabar i no cuinar:*

gaspatxo\*, envàs de 500 ml, per 2 pax  
salmorejo\*, envàs per 1 pax  
amanida d'algues\*, atreviu-vos  
hummus\*, *acompanyeu-lo amb picos o pa de pita*  
truita de patates\*, *llesta en 2 min., 4 pax aprox.*  
flautes\*  
taula de formatges\*  
safata d'ibèrics\* (*pernil, llom, xoriç...*) *amb picos*  
safata de pernil dolç\* i llonganissa seca\*  
safata de salmó fumat\*  
foie micuit\*/ bloc de foie\*, *acompanyeu-los amb*  
*les nostres torrades*  
paté de campanya\*, *recomanació melmelada de*  
*pebrot escalivat\*, pa de fruits secs torrat\**  
pop a la gallega\*  
empanada gallega\*, *a daus*  
coca de recapte\*, *assortida a tallets*  
cecina\* i tête de moine\*

*\* ...bocata? ...dóna-li una volta*

bikini de luxe : (*escalfar-lo a la sandvitxera*)  
*(pa de vidre\* una mica de mantega + pernil dolç*  
*+ mozzarella de búfala)*  
*afegir-hi unes làmines de trufa melanosporum\* i*  
*canviar el pernil dolç per espatlleta d'ibèric\*.*  
diet : *pa de motlle integral, torreu-lo amb oli\**  
*i sal, enciam, tomata, pit de gall d'indi\*,*  
*cogombre i salsa barbacoa al gust*  
caprese : *entrepà amb una mica de rúcula, unes*  
*fulles d'alfàbrega, tomata seca italiana, pinyons*  
*torrats o fregits, mozzarella de búfala\**  
*(esqueixada, no tallada, així mantenim el sèrum*  
*i el gust), un toc de pebre negre.*  
sevillà : *pa de vidre\*, espatlleta d'ibèric\*, oli*  
*d'oliva\*..passeu-lo per la sandvitxera.*  
contudent : *pa de vidre\* amb sobressada\*,*  
*uns talls de formatge arzúa-ulloa\*, piparres*  
*d'ibarra\*, tapar i passar per la sandvitxera.*

*\* amanides:*

mesclum d'amanida, *ventresca de bonítol\* i*  
*tomata seca italiana*  
amanida d'espàrrecs blancs\*, *xolis\* o espatlleta*  
*d'ibèric\*, ou dur i tomata de temporada*  
amanida de bloc de foie\*, *confitura de gerds\* i nous*  
amanida de pernil dolç\*, *mozzarella de búfala\*,*  
*peperoni secchi dolio i pols de kikos*  
amanida de remolatxa i tomata, *ceba vermella,*  
*vinagreta d'oli i mòdena, burrata*  
amanida de nectarina i formatge  
*«bleu berger dels pirineus»\**

*\* els nostres pans:*

pa de vidre\*  
*ideal per pa amb tomata o entrepà planxat*  
pa d'Alentorn\*, *tallat o no per fer amb oli*  
pa de cereals\*, *sol o per foie, paté, salmó*  
pa de fruits secs\*, *per formatge o paté*  
pa de xocolata i taronja\*, *per amagar, pur vici*

*\* els altres pans:*

*coixinets, picos, grissinis, pa parera, pane*  
*guttiau, pa torrat de fruits secs...*

*\* ... fem postres o no ?*

gelat de xocolata negra i xocolata\*  
gelat de mango i passió amb xocolata blanca\*  
gelat de vainilla\*  
gelat de straciatella\*  
gelat gianduja llet\*  
gelat de te verd matcha\*  
gelat de te paquistani\*  
sorbet de maduixot\*  
individual macarró de nata i gerds\*  
individual triple de xocolata\*  
les trufes (*de cafè o nata*)\*  
bombons d'estiu\*, *pels que no són de postres*  
*i sí de cafè*

*\*productes que trobareu a la nostra botiga,*  
*consulteu-nos.*

botiga: av.rovira roure nº 5- 25006/ tel.973 248 766  
oficines- obrador: tel. 973 196 828 / Alcoletge

tugues.com