- **crema** *(brioix amb crema i pinyons)*
  - petita / 15 x 25 cms (*8.00 euros*) . . . . . ☐
  - gran / 15 x 55 cms (*14.00 euros*) . . . . . ☐
- **fruita** *(brioix i fruita confitada)*
  - petita *(8.00 euros)* . . . . . ☐
  - gran *(14.00 euros)* . . . . . ☐
- **llardons** *(pasta de full amb llardons, anís i pinyons)*
  - petita *(8.00 euros)* . . . . . ☐
- **cirera** *(brioix amb mascarpone i cirera)*
  - petita *(8.00 euros)* . . . . . ☐
- **vienesa** *(biscuit melindre, farcida de crema cremada i pinyons)*
  - petita *(18.00 euros)* . . . . . ☐
- **croissant** *(croisant amb anís, sucre i pinyons)*
  - petita *(8.00 euros)* . . . . . ☐
  - gran *(14.00 euros)* . . . . . ☐
- **taronja** *(brioix amb taronja i mores amb mascarpone)*
  - petita *(8.00 euros)* . . . . . ☐
- **very berry** *(brioix amb fruits del bosc i mascarpone)*
  - petita *(8.00 euros)* . . . . . ☐
- **coques de recapte**
  - bonítol *(12,00 euros)* . . . . . ☐
  - rúcula, carbassó i ceba *(12,00 euros)* . . . . ☐
  - samfaina llonganissa *(12,00 euros)* . . . . . ☐
  - samfaina arengada *(12,00 euros)* . . . . . ☐
  - escalivada cansalada *(12,00 euros)* . . . . . ☐
  - escalivada anxova *(12,00 euros)* . . . . . ☐
- **empanada gallega** *(19,00 euros /kg)* . . . ☐
- **esmorzar de sant joan**
  - xocolata desfeta *(2,25 euros)* . . . . . ☐
- **caves i champagne**
  - raimat brut nature *(14.00 euros)* . . . . . ☐
  - torelló brut nature *(18.00 euros)* . . . . . ☐
  - juve camps R.F. *(18.00 euros)* . . . . . ☐
  - louis roederer brut prem *(49.00 euros)* . . . ☐
  - moët chandon brut imp *(40.50 euros)* . . . ☐
- **comanda / atesa per :**

data de recollida : hora :

nom :

tlf. :

observacions : _____

La nit de Sant Joan, anomenada també Nit del Foc o Nit de les Bruixes, ha tingut des de sempre un alè encisador... és la nit del foc, de l'aigua, de les herbes,on tots els elements assoleixen màgics poders...

L'origen d'aquesta celebració n'hi ha qui hi veu un origen pagà anterior al cristianisme, una mena de remiscència de les festes per al solstici d'estiu (per això és una de les nits més curtes). En canvi, n'hi ha que li veuen un origen burleta i alegre en el fet que és la nit més distant a la de Nadal, per tant la més maleïda i estimada pel diable....

És habitual fer reunions familiars o bé d'anar a alguna festa popular amb taules preparades a la vora d'una foguera *(tradicionalment feta amb objectes inservibles de fusta que s'han anat acumulant durant tot l'any, les cuals s'encenen quan el sol es pon i «s'alimenten» fins ben entrada la nit)* les flames allunyen i espanten els éssers imaginaris que només campen durant aquesta nit. Atrets pel magnetisme del foc, la gent s´hi aplega, canta i balla al voltant...i els més agosarats e inconscients hi salten per sobre...

Una variant de les fogueres són les falles, uns troncs que, en alguns pobles dels Pirineus, es baixen encesos a collibè o rodolant per les muntanyes fins a la plaça, on s'apilen per formar fogueres.

Amenitzats per la orquestra de torn, es menja tota mena de coques, la més habitual és la coca de Sant Joan de pa de pessic i fruita confitada, però també se'n fan de recapte, de llardons, pinyons i de moltes altres menes, tal i com podeu comprovar i, perquè no, degustar....

I recordeu *" Bany de Sant Joan, salut per tot l'any"*

...bona revetlla i més bona màgia !

tugues
cuina en mouvement

botiga : av / rovira roure nº 5 - 25006 lleida - tel. 973 248 766
ofi.- obr. : c / pallars sobirà, s/n - 25660 alcoletge - tel 973 196 828