

DUO CASOLA

PLATS DE CARTA

CROQUETES:

-Pernil ibèric.....	0,90€/u
-Gamba vermella.....	1,30€/u
-Pollastre rostit.....	0,80€/u
-Ceps.....	1,00€/u
-Formatge semicurat i codony.....	0,80€/u
-Bacallà.....	0,80€/u
-Escalivada i formatge de cabra.....	0,80€/u

TRUITES I QUICHE:

-Truita de patata i ceba.....	10,00€
-Truita de pebrot de piquillo i bacallà.....	16,50€
-Truita de bull blanc i formatge de cabra.....	18,00€
-Truita de gorgonzola i nous.....	17,00€
-Truita de pernil ibèric.....	16,00€
-Truita de xoriço i maionesa de pimentó.....	15,25€
*Totes les truites tenen com a base patata i ceba	
-Quiche de bacó, carbassó i xampinyons.....	14,00€
-Quiche de salmó i espinacs.....	19,80€

CANELONS:

-Pollastre rostit amb beixamel tradicional.....	2,00€/unitat
-Peix i marisc amb la seva beixamel de marisc.....	2,50€/unitat
-Samfaina i teriyaki.....	2,00€/unitat

*Sota encàrrec possibilitat de vegà

En stock tenim de 2 fins a 5 unitats per safata congelats

ENTRANTS FREDS:

-Crispells de bacallà de la iaia Nati.....	1,50€/unitat
-Brioix de salmó marinat amb alvocat.....	3,50€ (Mini)/6,80€ (Gran)
-Brioix de steak tartar amb encurtits.....	5,25€ (Mini)/10,25€ (Gran)
-Piquillo confitat amb ventresca i "ajada".....	8,50€/10 unitats
-Ensaladilla rusa.....	5,00€/0,25ogr
-Steak tartar al plat amb encurtits i torrades.....	9,50€/0,20ogr
-Amanida estacional.....	Preu variable
-Gaspatxo Duo casolà amb la seva picada i crostons*	8,00€/1L

*Disponible a la primavera i estiu

ENTRANTS CALENTS:

- Pa bao de galta guisada amb la seva salsa.....3,50€/unitat
- Pa bao de samfaina.....3,20€/unitat
- Aletes desossades i arrebossades acompanyades de salsa teriyaki.....10,80€/8 unitats
- Empanades de:
 - Carn picada.....Mini 2,90€/ Unitària 5,00€/ Mitjana 13,00€/ Gran 23,00€
 - Tonyina.....Mini 2,70€/ Unitària 4,50€/ Mitjana 12,00€/ Gran 21,00€
- Macarrons a la bolonyesa amb formatge mozzarella.....5,00€/ració
- Musclos amb salsa de curri.....6,80€/ració
- Crema de carabassa amb llet de coco i curri.....7,50€/1L
- Crema de xampinyons o carabassó amb crostons.....7,30€/1L

CARNS:

- Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates fregides.....8,50€/ració
- Pollastre farcit acompanyat de patates, prunes i pinyons.....9,50€/ració
- Pollastre a la catalana amb prunes i pinyons.....5,60€/ració
- Guisat de cigrons amb "callos" i cap i pota.....7,50€/ració
- Galta de porc guisada amb patates.....9,60€/ració
- Peus de porc guisats en salsa i cigrons.....10,25€/ració
- Pollastre rostit amb gamba i cigala.....11,50€/ració
- Fricandó de vedella amb moixernons.....10,50€/ració
- Medalló de galta de vedella amb parmentier trufat.....13,00€/ració

PEIXOS:

- Bacallà a la llauna amb mongetes.....10,60€/ració
- Bacallà amb samfaina i gratinat amb allioli.....10,50€/ració
- Bacallà amb ceba confitada, prunes, pinyons i allioli de mel.....13,25€/ració
- Suquet de corball, sípia i patata.....12,50€/ració
- Calamar farcit de botifarra amb salsa.....15,00€/ració

VERDURES:

- Ratatuaille de verdures amb salsa de tomàquet especiat.....9,00€/ració
- Albergínia farcida de verdures gratinada al forn.....6,75€/ració

ARROSSOS I FIDEUÀ:

- Arròs de gamba i marisc.....11,50€/ració
- Arròs de pop amb pimentó de la Vera.....16,00€/ració
- Arròs de botifarra, salsitxes i costella.....9,50€/ració
- Fideuà de marisc.....8,50€/ració

***Aquesta és l'oferta que tenim al Duo Casolà els dissabtes i per càtering. Cada setmana variem els plats exposats a la venda. Si es volgués algun plat en concret, s'hauria de fer la reserva amb un mínim de 48 hores.**

C. Sant Cristòfor 20 Mataró Horari de dimarts a dissabte de 10:00h a 15:00h

621 192 114