



# Especial ..... Carns per Rostir

del 9 al 15 de març



QUARTS DE GARRÍ FRESC  
DE SEGÒVIA, 1KG-1,3KG

**7,95€**  
KILO

*tiella  
de  
sabor*

*El Garrí de Segòvia és un dels típics rostits, que barreja la textura cruixent i torrada de la seva pell amb una carn sucosa que fa les delícies de qualsevol comensal. Us proposem aquesta recepta com una excel·lent opció per a qualsevol ocasió en la qual vulgueu gaudir d'un rostit únic i sorprendre als vostres comensals.*

## Preparació del Garrí de Segòvia

### INGREDIENTS PER A 3 PERSONES

- 1 quart de garrí de Segòvia
- 1 got d'aigua.
- 50 g de llard de porc fresca.
- 2 dents d'all
- Sal
- 1 fulles de llorer
- 1 polsim de farigola i orenga

### Abans de ficar al forn

1. Pelem els grans d'all i els tалlem en trossos petits. Els barregem amb el llard (que haurem d'haver fos prèviament), la sal, la farigola i orenga.
2. Preescalfem el forn a 200° i mentre s'escalfa anem untant el quart de garrí per la part de darrere de la pell amb la mescla preparada anteriorment i ho col·loquem en una safata de forn
3. La part de la pell ha de quedar cap amunt.
4. Afegim a la font del forn el got d'aigua i les fulles de llorer a la part baixa, sense mullar la pell del garrí.

### Forn

1. Fiquem el quart de garrí en el forn a 200° C en la part central amb temperatura a dalt i a baix durant una hora aproximadament, regant sovint amb el suc que vagi deixant anar. Deixem el quart de garrí al forn sense donar-li la volta durant una mitja hora més amb la mateixa temperatura. Si veiem que la font o safata es queda sense aigua, anirem agregant una mica més perquè el garrí necessita aquesta humitat per fer-se bé.
2. Per aconseguir que la pell del garrí quedi daurada i cruixent pugem el forn a 220° durant altres 15-20 minuts i li donem la volta, amb la part de la pell cap a dalt. En total el quart de Garrí ha d'estar en el forn gairebé 2 hores.
3. Retirem del forn i trossegem al nostre gust. El suc que ha deixat anar és ideal com acompanyament, però no regueu la carn perquè s'estovarà i perdrà aquesta textura cruixent tan especial que té el quart de garrí de Segòvia.





POLLASTRE FARCIT DE PERNIL

8,95€  
QUILO



ROSTIT DE VEDELLA LLIGAT

9,95€  
QUILO

FILET DE PORC

9,49€  
QUILO



CUIXA SENCERA DE XAI

8,95€  
QUILO



LOT 2 UNITATS



POLLASTRE SENCER PER ROSTIR LOT 2 UNITATS

3,95€  
2 UNITATS



CONILL TENDRE SENCER

3,95€  
QUILO

Per cuinar un bon rostit no et pot faltar...

PATATA CONDIS BOSSA 3 KG

2,59€  
BOSSA



TOMÀQUET CHERRY SAFATA

0,79€  
SAFATA



PASTANAGA BOSSA 500G

0,49€  
BOSSA



CEBA CONDIS BOSSA 1 KG

0,59€  
BOSSA

