



Menú diari



Primer plat

- Còctel de gambes amb pinya i salsa rosa
Cóctel de gambas con piña y salsa rosa
- Musclos al vapor amb all, julivert i llimona
Mejillones al vapor con ajo, perejil y limón
- Trinxat de col i patata amb botifarra negra
Trinxat de col y patata con morcilla
- Fesols estofats amb salsa romesco
Alubias guisadas con salsa romesco
- Pasta amb salsa de tomàquet i tonyina i formatge gratinat
Pasta con salsa de tomate y atún y queso gratinado
- Crema de pastanaga
Crema de zanahoria

Segon plat

- Mandonguilles casolanes amb salsa al curri i llet de coco
Albóndigas caseras con salsa al curri y leche de coco
- Tires de rap arrebossades amb tomàquet fregit
Tiras de rape rebozadas con tomate frito
- Cordon blue de pollastre amb patates fregides
Cordon blue de pollo con patatas fritas
- Arròs negre
Arroz negro
- Llonganissa de la Selva del Camp amb fesols (Supl. 2,50€)
Longaniza de la Selva del Camp con judías blancas (Supl. 2,50€)
- Sèpia a la planxa amb all i julivert acompanyada d'escalivada i patates fregides (Supl. 3,50€)
Sepia a plancha con ajo y perejil acompañada de escalivada y patatas fritas (Supl. 3,50€)

Postres

Gelat de torró o de tres sabors
Helado de turrón o de tres sabores

Quallada amb mel
Cuajada con miel

Crep amb nocilla blanca
Crep con nocilla blanca

logurt grec amb mermelada de maduixa
Yogur griego con mermelada de fresa

Púding casolà
Pudin casero

Crema catalana
Crema catalana

Extra d'allioli: 0.50€
Extra de formatge ratllat: 0.50€
Panera extra de pa: 1.00€

11.90€

Pa, una consumició i postres inclosos

Preu I.V.A. inclòs