

MENÚ MIGDIA

11 de juliol del 2018

PRIMERS PLATS

AMANIDA DE PERA , “RÚCULA” I FORMATGE BLAU AMB VINAGRETA

LLAÇOS DE PASTA AMB SALSAS D'ESPINACS I OU ESCALFAT

“ AJO BLANCO “ AMB CRUIXENT DE CARBASSÓ

* Amanida de formatge de cabra i nous amb vinagreta de mel (supl. de 3,75 €)

* Risotto de ceps amb formatge parmesà (supl. de 4,95 €)

* Croquetes casolanes de rap i gambes (supl. de 3,95 €)

SEGONS PLATS

HAMBURGUESA CASOLANA DE VEDELLA AMB SALSAS DE MOSTASSA

CALAMARS A L'ANDALUSA AMB LLIMONA

TIMBAL DE BOTIFARRA I PATATES AMB SALSAS PIQUILLO

* Entrecot de bou a la planxa amb salsa de foie (supl. de 7,95 €)

* Bacallà gratinat amb muselina de mel (supl. de 7,50 €)

* Carpaccio de vedella amb encenalls de formatge parmesà (supl. de 5,95 €)

A MÉS DIMECRES: RISOTTO DE XAMPINYONS

A MÉS DIJOUS: PAELLA DE PEIX

A MÉS DIVENDRES: FIDEUÀ MIXTA

PREU: 11,50 € (Iva inclòs)

1 beguda per persona

Cafè, tallat, cigaló o infusió: 1,50 €

1 plat a escollir + postres + 1 beguda = 9,50 €
