

## PLATS DEL DÍA

**Dilluns: Arròs melós de llamántol (6€)**

**Dimarts: Fabada asturiana**

**Dimecres: Gaspatxo RCTB**

**Dijous: Arros melós**

**Divendres: Suquet de peix de llotja**



## PRIMERS PLATS / PRIMEROS PLATOS

**Empedrat de mongetes amb ventresca de tonyina i oliva kalamata**  
Empedrado de judías con ventresca de atún y oliva kalamata

**Crema d'espàrreecs verds amb crostons a l'all i guanciale torrat**  
Crema de espárragos verdes con picatostes al ajillo y guanciale tostado

**Timbal de patata i botifarra amb ou a baixa temperatura**  
Timbal de patata y morcilla con huevo a baja temperatura

**Sopa de pescadors (2€)**  
Sopa de pescadores(2€)

## SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS

**Lluç al vapor amb mussolina d'espinacs, panxes i pinyons**  
Merluza al vapor con muselina de espinacas, pasas y piñones

**Salmó rostit cou cou de verdures i salsa de iogurt**  
Salmón asado cou cou de verduras y salsa de yogur

**Carrillera de vedella estofada amb patata al forn**  
Carrillera de ternera estofada con patata panadera

**Daus de filet de vedella padrons i patates (4€)**  
Dados de solomillo de ternera padrones y patatas(4€)

## POSTRES

**Crema de taronja / Crema de naranja**

**Gelats artesans / Helados artesanos**

**Amanida de fruites / Ensalada de frutas**

**Pastís casolà del dia (2€)/ / Pastel casero del dia (2€)**

**Inclou pa i 1 beguda / Incluye pan y 1 bebida**

**SOCIS Menú complet 25.75€ Mig menú 20.50€**  
**NO SOCIS Menú complet 30€ Mig menú 23€**