

PLATS DEL DÍA

Dilluns: Arròs melós de sepia i calamar

Dimarts: “Cap i pota”

Dimecres: Escudella i carn d’olla

Dijous: Paella

Divendres: Suquet de peix de llotja



RCTB-1899

PRIMERS PLATS / PRIMEROS PLATOS

Amanida de brots, formatge de cabra, tomàquets sec i pipes de carbassa caramel·litzades
Ensalada de brotes, queso de cabra, tomates seco y pipas de calabaza caramelizadas

Crema d'espàrrecs verds, pernil ibèric i crostons
Crema de espárragos verdes, jamón Ibérico y picatostes

Rigatoni amb ragú d’ànec
Rigatoni al ragú de pato

Sopa de pescadors amb gamba, cloïssa i arròs (2€)
Sopa de pescadores con gamba, almeja y arroz (2€)

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS

Lluç amb veloute de carbassa i gambes
Merluza con veloute de calabaza y gambas

Salmó rostit amb salsa de llimona, farigola i puré de patates
Salmón asado con salsa de limón, tomillo y puré de patatas

Filet de porc ibèric al Pedro Ximenez
Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximenez

Daus de filet de vedella amb salsa de carn, padrons i patates (4€)
Dados de solomillo de ternera con salsa de carne, padrones y patatas(4€)

POSTRES

Natilles casolanes amb galeta / Natillas caseras con galleta

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€ Mig menú 20€
NO SOCIS Menú complet 29€ Mig menú 22.50€