

MENÚ MIGDIA DEL 13 AL 15 D'OCTUBRE

ELS PRIMERS

- Amanida de fulles, alga wakame, cogombre, sèsam i vinagreta de soja dolça *(1/6/11/12)
- Mongeta tendra, patata i oli d'all fregit
- Seques amb sobrassada, mel i ou ferrat *(3/12)
- Galets amb carbassa, pernil cuit i formatge *(1/3/6/7)

ELS SEGONS

- Entrecot amb trinxat de fulles verdes
- Guisat de calamar, tomàquet i picada catalana amb blat *(1/4/8/13)
- Arròs de xai amb olives negres i "gremolata" de taronja *(12)

LES POSTRES

- Crema de iogurt amb fruites seques i deshidratades: albercoc, raïm, nabius, pinya, papaia, coco i plàtan *(7)
- "Brownie" de cacauet i plàtan *(1/3/5/7)
- "Panna cotta" al cafè bombó *(7)
- Suc de pera i kiwi

RACIÓ DE PA, COPA DE VI O CANYA DE CERVESA O AIGUA O REFRESC

14,00€ IVA INCLÒS

Ració de pa extra 0,50€ - Pack per emportar 1,00€ - Bossa de plàstic 0,05€

REGLAMENT (EU) N°1169/2011

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries sobre tots els productes que ofereix.

* ALÉRGENS:

1. Conté gluten 2. Crustacis 3. Ous 4. Peix 5. Cacauets
6. Soja 7. Làctics 8. Fruits de closca 9. Api 10. Mostassa
11. Grans de sèsam 12. Diòxid de sofre i sulfits 13. Mol·luscs
14. Tramussos. Els nostres plats s'elaboren amb oli de girasol i oliva.