



MENÚ DISSABTE 9 DE GENER

ELS PRIMERS

- Amanida “Panzanella” de tomàquet, ceba morada, alfàbrega, all, ruca, crostons de pa i vinagreta de Mòdena *(1/12)
- Sopa de galets a la “carbonara” *(1/7)
- Crema de lleties amb ous trencats al comí *(3/12)
- Bròquil i patata a la bilbaina *(12)

ELS SEGONS

- Entrecot amb patates al caliu i sang de remolatxa
- Peix del dia amb ceba escalivada al “Strogonoff” (nata, xampinyons, ceba, conyac i cogombrets) *(7/12)
- Arròs a la marinera amb allioli negre *(2/4/7/13)

Ració de pa

UNES POSTRES A ESCOLLIR DE LA CARTA PER PERSONA

INCLOU: Ampolla de vi negre Deler, Montsant o vi blanc Tranquille, Penedès per a dues persones o copa de cervesa o aigua.

22€ per persona IVA inclòs. Taula completa

* 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.