

MENÚ

MENÚ SETMANAL DEL 18 AL 22 D'AGOST 2025
De 12.00 a 16.00 hrs // From 12.00 hours to 16.00 hours

ENTRANTS / STARTERS

Gaspatxo amb el seu "picadillo"

Gazpacho with "picadillo"

Amanida d'alvocat amb pinya i salsa còctel

Avocado salad with pineapple and cocktail sauce

Remenat de ceps i pernil

Mushroom and ham stir-fry

Torrada d'escalivada amb anxoves

Escalivada toast with anchovies

PLATS PRINCIPALS / MAIN COURSE

Broqueta de pollastre panko amb teriyaki i sèsam

Panko chicken skewer with teriyaki and sesame

Bacallà amb graten d'allioli de sobrasada

Cod with "sobrasada" aioli gratin

Tagliata de vedella amb verduretes

Beef tagliatelle with vegetables

Arròs de pollastre, bolets i espàrrecs verds

Chicken, mushroom and green asparagus rice

POSTRES / DESSERTS

Sorbet de llimona amb menta

Lemon sorbet with mint

Roques de xocolata

Chocolate Rocks

Fruita Fresca

Fresh fruit

MENÚ 23€

1/2 MENÚ 20€

IVA INCLÒS / VAT INCLUDED

PREU 23€ (Entrant, principal i postres, copa de vi o refresc o cervesa o aigua inclòs)

PRICE: 23€ (Starter, Main course and dessert, Glass of wine or soft drink, or beer or water included)

PREU : ½ Menú 20€ (Principal i postres, copa de vi o refresc o cervesa o aigua inclòs)

PRICE ½ Menu 20€ (Main course and dessert , glass of wine or soft drink or beer or water included)

Si te alguna intolerància alimentaria digui'ns-ho i li recomanarem quins plats es poden adaptar.

If you have any food allergies, let us know and we will recommend which dishes can be adapted.