

MENÚ MIGDIA 6 al 10 febrer

PRIMERS A ESCOLLIR

amanida aragonesa

ou - peix - sulfits

guisat de cigrons amb carxofa i calamar

peix - api

espinacs a la catalana amb pa d'all

gluten - fruits secs - sulfits

amanida de temprada

gluten - api

linguine a la napolitana

ou - molluscs

remenat de bolets amb pop +2€

soja - mostassa - sèsam - sulfits

SEGONS A ESCOLLIR

conill escabetxat amb perles de ceba i patata deluxe

sulfits - api

peix de roca en papillot de verdures al curry

peix - api - curri

mar i montanya de pollastre amb bolets i llagostins

peix - sulfits - crustacis - api

caneló XXL gratén amb emmental i demiglace

gluten - làctics - api

salsitxes brassejades amb sanfaina

sulfits

secret a la brasa amb salsa canalla i pebrots del padró +4€

sulfits

POSTRES CASOLANS

peres al vi amb cannelle de vainilla

sulfits - làctics

iogurt grec amb crumble d'ametlla i melmelada de gerds

làctics - fruits secs

pastís del dia

consultar al·lèrgens

coulant de xocolata blanc o negre amb gelat +1,50€

gluten (consultar) - làctics - ou - soja

“muerte por chocolate” + 1,50€

làctics - ou - gluten - soja

fruita del temps

pa, aigua o refresc o canya o copa de vi, postre o cafè

12,50€

IVA INCL