

MENÚ DIARI

Dimecres 06 de Maig de 2026

Els primers d'avui

- Salmorejo Omplepanxes
- Musclos de roca del Delta a la planxa
- Favetes baby amb xipironets de platja i el nostre romesco (Supl. 4 €)
- Crema suau d'espàrrecs bladers i pastenaga
- Remenat de xampinyons amb bacó cruixent
- Amanida verda de la casa
- Girgoles extra al grill amb allet i julivert (Supl. 4 €)
- Bruschetta amb guacamole i formatge fresc
- Bomba!!!! amb la nostra salseta cojonuda
- Timbalet de primavera

Després els segons

- Migues de pa recepta de l'avi
- La burger a la brasa amb pa de brioche by Joan Caparrós
- Xipironets de platja a la planxa (Supl. 5 €)
- Tataki de tonyina vermella by Omplepanxes
- Botifarra negra a la brasa amb montgeta baby i ou ferrat
- Sèpia Omplepanxes a la planxa (Supl. 5 €)
- Les nostres patates a ' ' lo pobre ' ' amb ou ferrat
- Pasta al dente: Fettuccini a la crema suau de pernil ibèric
- Llomillo a la milanesa
- Chop suey de pollastre a l'estil del Xef

Postres i beguda

Cervesa, refresc, aigua o 1 copa de vi, i pa
1 beguda per persona

Les amanides arriben a la taula condimentades
amb vinagre de mòdena, oli d'oliva verge i sal maldon

Preu: 17.90 €

(Suplement de 6.00 € per dos segons)

Pa sense gluten 1,50 €

Maionesa, romesco, picant o allioli Extra: 1,50 €

Emporta't els aliments que no et puguis acabar 0,60 €

A causa dels processos d'elaboració dels plats, no és possible excloure la presència accidental dels següents al·lèrgens (reglament UE 1169/2011): tramussos, glúten, crustacis, ous, peix, cacauets, soia, lactis, fruits de pela, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, diòxid de sofre i mol·luscos.

Tots els nostres plats s'elaboren al moment tot i tractar-se d'un menú, per això requereixen d'un cert temps.

O
mplepanxes
RESTAURANT

RESTAURANT
O
mplepanxes