

MENÚ DIARI

Dimarts 04 d'Agost de 2026

Els primers d'avui

- Salmorejo Omplepanxes
- Amanida cruixent libanesa amb la seva vinagreta de llimona
- Favetes baby amb xipironets de platja i el nostre romesco (Supl. 4 €)
- Pastís fred de tonyina
- Remenat de girgoles i xampinyons amb encenalls de pernillet
- Amanida d'espínacs baby amb formatge fresc
- Còrs de carxofa baby amb gambetes a l'allet (Supl. 4 €)
- Mongeta fina tendra amb patates, al vapor o saltejada amb pernillet
- ''Cogollito'' de romana de pagès amb tonyina i anxoves
- Amanida verda de la casa

Després els segons

- Fideuà
- Chop suey de pollastre a l'estil del Xef
- La burguer a la brasa amb pa de brioche by Joan Caparrós
- Xipironets de platja a la planxa (Supl. 5 €)
- Les nostres patates a '' L'estil casa Lucio '' amb ous ferrats
- Llenguadina de platja a la planxa
- '' Pinchitos '' a la brasa amb el nostre adob
- Pasta al dente: Rigatone a la bolonyesa de la iaia
- Sèpia Omplepanxes a la planxa (Supl. 5 €)
- '' Rollitos '' de llonganissa by Omplepanxes

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 puguin 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