MENÚ DIARI

Dimarts 03 de Novembre de 2026

Els primers d'avui

-Sopa de l´àvia amb galets

-Remenat de girgoles i xampinyons amb bacó

-Amanida verda de la casa

-Favetes baby amb xipironets de platja i el nostre romesco (Supl. 4 €)

-Pèsols fins amb patates, saltejats amb pernil o al vapor

-''Cogollito'' de romana de pagès amb tonyina i crema d'anxoves

-Tosta de pa Suis amb formatge fresc

-Cigronets Cajún a l´estil de Nova Orleans

-Cors de carxofa baby amb gambetes a l´allet (Supl. 4 €)

-Amanida de la tardor

Després els segons

-Canelons de pollastre a la crema de Grana Padano

-Les nostres patates amb gambetes a l´allet i ou ferrat

-Xipironets de platja a la planxa (Supl. 6 €)

-Botifarra de pagès a la brasa amb montegetes baby i ou ferrat

-Caldereta de peixet a la marinera recepta dels pescadors de Cambrils

-Fideuà

-'' Lagartijo'' Coren engreixat amb castanyes a la brasa

-Sèpia Omplepanxes a la planxa (Supl. 6 €)

-Medallons de filet ibèric al grill al pebre verd

-Pasta al dente: Fettuccine a les quatre estacions

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 2.75 €
Maionesa, romescu, 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·lergògens (reglament UE 1169/2011): tramussos, glútens, 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.