

MENÚ DIUMENGE

Diumenge 07 de Desembre de 2025

Els primers d'avui

- Sopa de peixet recepta dels pescadors de Cambrils
- Maxi caneló de marisc a la crema suau de gambó
- Platet de Lacón by Omplepanxes
- Remenat de girgoles, xampinyons, pernil i formatge de cabra
- Xips d'albergínia amb mel i espurnes de Grana Padano
- Rigatone al dente a la bolonyesa de la iaia o roquefort
- Amanida Omplepanxes
- Tartar de tonyina vermella yellowfin by Omplepanxes
- Musclos Omplepanxes
- Favetes baby saltejades amb xipironets de platja

Després els segons

- El nostre arròs dels Diumenges: El clàssic
- El nostre combinat del mar
- Fideuà amb escamarlanets al '' Pimentón de la Vera ''
- Graellada de carn a la brasa de la nostra Pira
- Les nostres patates amb gambetes a l'allet i ou ferrat
- Secret ibèric 1ª certificat extremeny al grill a la crema de pernil
- '' Lagarto '' Duroc a la brasa
- Tataki de tonyina
- Bacallà a la bilbaina amb montgetes baby
- Xup xup de manetes de ministre amb cigronets i un toc de bitxo

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: 27.50 €

(Suplement de 6.00 € per dos segons)

Pa sense gluten 1,50 €

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, 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