

MENÚ DIUMENGE

Diumenge 25 de Gener de 2026

Els primers d'avui

- Sopa de peixet recepta dels pescadors de Cambrils
- Maxi caneló de pollastre de corral a la crema suau de tófo
- Musclos Omplepanxes
- Amanida Omplepanxes
- Xips d'albergínia amb mel i espurnes de Grana Padano
- Remenat de girgòles i xampinyons amb pernillet
- Favetes baby amb saltejades amb gambetes a l'allet
- Rigatone al dente a la bolonyesa de la iaia o roquefort
- Pèsols fins amb xipironets de platja amb ou poxé
- '' Cogollitos '' de Tudela amb tonyina i anxoves del cantó bric

Després els segons

- El nostre arròs dels Diumenges: El clàssic
- El nostre combinat del mar
- ''Lagarto'' Coren a la brasa
- Cueta de rap i els seus amics amb suquet
- Trencadissa de cansalada amb les nostres patates i ous ferrats
- Llobarro fresc a la brasa
- Costella ibèrica de pernil de gla a la brasa
- Xup xup de manetes de ministre amb un toc de bitxo
- '' Abanico '' ibèric extremeny 1ª certificat a la brasa
- Fideuà 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: 28.50 €

(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·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.

Omplepanxes
RESTAURANT

Omplepanxes
RESTAURANT