

MENÚ DIUMENGE

Diiumenge 03 de Maig de 2026

Els primers d'avui

- Sopa de peixet recepta dels pescadors de Cambrils
- Amanida Omplepanxes
- Rigatone al dente a la bolonyesa de la iaia o al roquefort
- Remenat de girgoles i xampinyons amb xipironets de platja
- Musclos de roca del Delta a la planxa
- Favetes baby saltejades amb gambetes a l'allet
- Cassoleta de cloïsses a la marinera
- Gyozas de gambes amb Thai chily sauce
- Maxi caneló de marisc a la crema suau de gambó
- Assortiment de pates amb torradetas

Després els segons

- El nostre arròs dels Diumenges: El clàssic
- Llobarro fresc a la brasa
- Les nostres patates amb encenalls de pernil i ous ferrats
- Fricandó de secret super tendre amb bolets
- El combinat del mar Omplepanxes
- Graellada de carn a la brasa de la nosrta PirA
- Suprema de salmó norueg a la crema suau de parmesà
- Fideuà de gambeta blanca by Omplepanxes
- '' Callos '' de poble amb mandonguilles i un toc de bitxo
- ''Lagarto'' Coren a la brasa

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.

O
mplepanxes
RESTAURANT

RESTAURANT
O
mplepanxes