

MENÚ DIUMENGE

Diumenge 20 de Setembre de 2026

Els primers d'avui

- Amanida Omplepanxes
- Maxi caneló de rostit a la crema suau de parmesà
- Timbal de tomàquet de l'hort amb ceba morada i tonyina del Cantàbric
- Remenat de girgoles i xampinyons amb pernilet i formatge de cabra
- Pasta al dente a la bolonyesa de la iaia o al roquefort
- Xips d'albergínia amb mel i espurnes de Grana Padano
- Gyozas de gambes amb Thai chily sauce
- Musclos de roca a la planxa
- Favetes baby amb xipironets de platja i el nostre romesco
- Tartar de tonyina vermella yellowfin by Omplepanxes

Després els segons

- El nostre arròs dels Diumenges: El clàssic
- Cueta de rap recepta dels pescadors
- El combinat del mar
- Xup xup de manetes de ministre amb bolets
- Fideuà Omplepanxes
- Xai a la brasa
- Wok de verduretes cruixents amb suprema de salmó fresc norueg i soja
- Les nostres patates amb criollo i ous ferrats
- Sèpia Omplepanxes a la planxa
- ''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.

Omplepanxes
RESTAURANT

Omplepanxes
RESTAURANT