

# MENÚ DIARI

Dimarts 16 de Desembre de 2025

## Els primers d'avui

- Sopa de l'àvia amb galets
- Amanida verda de la casa
- Cors de carxofa baby amb gambetes a l'allet (Supl. 4 €)
- Bomba!!!! amb la nostra salseta cojonuda
- Remenat de girgols i xampinyons amb salmó fresc Norueg
- Broquil amb patates, saltejat amb guanciale o al vapor
- Espàrrecs bladers a la planxa amb pernillet, formatge de cabra i mel (Supl. 4 €)
- Cigronets Cajún a l'estil de Nova Orleans
- ''Cogollito'' de romana de pagès amb crema suau de roquefort i fruits secs
- Amanida de formatge fresc, cherry i olivada

## Després els segons

- Fideuà by Omplepanxes
- Secret ibèric de glà al grill a la crema de pernil (Supl. 5 €)
- Xup xup de mandonguilles del Xef amb sèpia
- La burger a la brasa by Joan Caparrós
- Ventresca de tonyina vermella yellowfin fresca a la planxa
- Les nostres patates amb bacó cruixent i ou ferrat
- Xipironets de platja a la planxa (Supl. 5 €)
- Criollo a la brasa amb ou ferrat
- Pasta al dente: Tallarines a la carbonara recepta romana
- Filet rús de vedella amb formatge de cabra i un toc de la nostra BBQ

## 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: 16.90 €**

(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