

MENÚ DIARI

Dimecres 15 d'Abril de 2026

Els primers d'avui

- Sopa de peixet amb arròs o no , recepta dels pescadors de Cambrils
- Musclos de roca Delta a la planxa
- Cors de carxofa baby amb gambetes a l'allet (Supl. 4 €)
- Pèsols fins amb patates, saltejats amb pernil o al vapor
- Croquetes del xef amb un toc de la nostra BBQ
- Amanida verda de la casa
- Espàrrecs bladers a la planxa amb pernil, cabra i mel (Supl. 4 €)
- Amanida César
- Truita oberta al forn amb boletus i pernil
- Amanida de brots selectes de primavera

Després els segons

- Fideuà by Omplepanxes
- La burger a la brasa amb pa de brioche by Joan Caparrós
- Xipironets de platja a la planxa (Supl. 5 €)
- Seitó gros del Cantàbric a l'andalussa
- Conillet de camp a la brasa amb allet i julivert
- Les nostres patates a '' lo pobre '' amb ou ferrat
- Llobarro fresc a la brasa (Supl. 5 €)
- Pasta al dente: Spaguetti al pesto del Xef
- Escalopins cruixents de secret Duroc
- Xup xup de mandonguilles del Xef a l'estil del carrer de la cava baja

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: 17.90 €

(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.

Omplepanxes
RESTAURANT

RESTAURANT
Omplepanxes