

MENÚ DIARI

Dimecres 22 de Juliol de 2026

Els primers d'avui

- Salmorejo Omplepanxes
- Pastisset d'estiu de tonyina
- Favetes baby amb xipironets de platja i el nostre romesco (Supl. 4 €)
- Truita oberta al forn de xampinyons amb gambetes a l'allet
- Amanida verda de la casa
- Croquetes i bunyols del xef
- Cors de carxofa baby amb gambetes a l'allet (Supl. 4 €)
- Amanida de tomàquet de l'hort a l'all cremat i ou poxe
- Musclos de roca del Delta a la planxa
- Pèsols fins amb patates, saltejats amb pernil o al vapor

Després els segons

- Conillet de camp com li agrada a l'Antonio
- Botifarra de pinxo moruno a la brasa amb montgetes baby i ou ferrat
- Fideuà bruta
- Sèpia Omplepanxes a la planxa (Supl. 5 €)
- Llenguadina fresca a la planxa
- Trencadissa de cansalada duroc amb les nostres patates i ou ferrat
- Librets de llomillo Duroc de la iaia Domi
- Xipironets de platja a la planxa (Supl. 5 €)
- Aletes de pollastre català a la brasa
- Pasta al dente: Fettuccine al pesto de l'Omp

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.

OmpRESTAURANTlepanxes

OmpRESTAURANTlepanxes