

Menú del Dia

Diumenge 20 de Novembre de 2022

Els primers d'avui

- Remenat de xampinyons amb pernillet i formatge de cabra
- Favetes baby amb xipironets de platja i el nostre romesco
 - Girgoles al grill amb allet i julivert
 - Amanida Omplepanxes
- Gyozas de pollastre amb verduretes teriyaki
- Musclos de roca al vermout by Omplepanxes (recomanació del xef)
 - Patata enmascarada del Berguedà
- Rigatone al dente a la bolonyesa de la iaia, roquefort o pesto de L'Omple
 - Xips d'alberginia amb mel i espurnes de formatge parmesà
 - Cigronets Cajún a l'estil de Nova Orleans amb ou ferrat

Després els segons

- El nostre arròs dels Diumenges; Arròs brut de sèpia i xipironets amb carxofes
 - Orada fresca a la brasa
 - El combinat del mar Omplepanxes
 - Secret ibèric 1^a certificat extremeny a la brasa
- Autèntics canelons de l'àvia gratinadets elaborats a la nostra cuina
- Les nostres patates amb xoriço de poble a la brasa i ous ferrats
 - Fideuà by Omplepanxes
- Entrecot de vedella de Girona +/- 250 Gr. a la brasa o roquefort (Supl. 3 €)
 - Sardines fresques de la Costa Brava al grill amb allet i julivert

I de final, postres

- Carpaccio de pinya
- Flam de coco by Omplepanxes
- Mousse de mango by Omplepanxes
 - Mini comtesa cruixent
- Flam de turró by Omplepanxes
 - Coulant de xocolata

Per beure

- Nesteria Ilauna 33cl
 - Amstel 33 cl
- COCA COLA ZERO LLAUNA 33 cl
 - COCA COLA LLAUNA 33cl
 - aigua ampolla 50 cl
 - Radler Ilauna 33 cl

Preu: 23.50 €

(Suplement de 6.00 € per dos segons)



ENCARREGA EL TEU MENU PER TELÈFON

93 127 82 84