

## Menú del Dia

Diumenge 19 de Març de 2023

### Els primers d'avui

- Favetes baby amb encenalls de pernillet i el nostre romesco
- Musclos de roca a la marinera recepta dels pescadors de Cambrils
- Tartar de tonyina aleta groga fresca by Omplepanxes
  - Amanida de Parmesà amb fruits secs i Módena
- Rigatone al dente a la bolonyesa de la iaia, roquefort o pesto de L'Omple
  - Remenat de girgols i xampinyons amb xipironets de platja
    - Vol de Gyozas de pollastre amb arròs saltejat
    - Cassoleta de cloïsses al vi amb pernillet
    - Amanida César by Omplepanxes

### Després els segons

- Calamars farcits a l'estil del Xef
- Les nostres patates amb encenalls de pernil, roquefort i ous ferrats
  - "Lagarto" ibèric de 1<sup>a</sup> certificat extremeny a la brasa
    - El combinat del mar Omplepanxes
      - Fideua by Omplepanxes
  - Escalopa de vedella cruixent a la napolitana
    - Sèpia by Omplepanxes
  - Bacallà al punt de sal amb gambetes a l'allet
  - Graellada de carn Omplepanxes a la brasa

### I de final, postres

### Per beure

- Cervesa, vi, refresc o aigua i pa
  - Una beguda per persona

**Preu: 25.00 €**

(Suplement de 6.00 € per dos segons)



ENCARREGA EL TEU MENU PER TELÈFON

**93 127 82 84**