

Menú del Dia

Diumenge 14 d'Abril de 2024

Els primers d'avui

- Musclos gallecs a la marinera recepta dels pescadors de Cambrils
 - Rigatone al dente a la bolonyesa de la iaia o roquefort
- " Cogollitos " d'enciam de roure , roquefort i cruixent de pernil
 - Xips d'alberginia amb mel i espurnes de Grana Padano
- Remenat de girgoles amb salmó Norueg fresc i xipironets
 - Favetes baby amb pernillet i el nostre romesco
 - Burrata amb sopa fresca de tomàquet amb llima dolça
 - Croquetes del Xef
- Empedrat de montgeta baby amb bacallà d'Islàndia
- Vol de Gyozas de pollastre amb verdures saltejades amb arròs

Després els segons

- Guatlla al Pedro Ximenez
 - El nostre arròs dels Diumenges; El clàssic
- Les nostres patates amb xoriço de poble a la brasa i ous ferrats
 - "Lagarto" ibèric 1^a certificat extremeny a la brasa
 - Fideuà by Omplepanxes
 - Rémol grillé a l'estil del Xef, amb allet i bitxo
 - El combinat del mar Omplepanxes
 - " Llàgrimes " cruixents de vedella gallega by +Omple
 - Cueta de rap i els seus amics amb suquet
- Autèntics canelons de l'àvia al forn gratinadets amb beixamel

I de final, postres

Per beure

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

Preu: 25.50 €

(Suplement de 6.00 € per dos segons)



ENCARREGA EL TEU MENU PER TELÈFON

93 127 82 84