

MENÚ DIUMENGE

Diumenge 09 de Novembre de 2025

Els primers d'avui

- Burrata amb sopa fresca de tomàquet amb llima dolça
- Xips d'albergínia amb mel i espurnes de Grana Padano
- Maxi caneló de pollastre de corral a la crema suau de parmesà
- Remenat d'espàrrecs, gírgoles i xampinyons amb pernil
- Cassoleta de cloïsses a la marinera
- Rigatone al dente a la bolonyesa de la iaia o roquefort
- '' Cogollitos '' d'enciam de roure amb tonyina del Cantàbric i ceba morada
- Gyozas de pollastre amb arròs saltejat
- Musclos de roca Omplepanxes
- Favetes baby saltejades amb xipironets de platja

Després els segons

- El nostre arròs dels Diumenges: El clàssic
- El nostre combinat del mar
- Fideuà bruta Omplepanxes
- Graellada de carn a la brasa de la nostra Pira
- Les nostres patates amb xistorreta i ous ferrats
- Bacallà a la llauna amb gambetes a l'allet
- ''Lagarto'' Coren a la brasa
- Base de parmentier amb tall de la reina cobert amb salsa espanyola
- Secret ibèric 1ª certificat extremeny al grill a la crema de pernil
- Suprema de salmó norueg a la crema suau de parmesà

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: 27.50 €

(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.

O
mplepanxes
RESTAURANT

RESTAURANT
O
mplepanxes