

MENÚ DIUMENGE

Diumenge 01 de Març de 2026

Els primers d'avui

- Gyozas de gambes amb thay chily sauce
- Xips d'albergínia amb mel i espurnes de Grana Padano
- Pasta al dente a la bolonyesa de la iaia o al roquefort
- Remenat de xampinyons i girgoles i xipironets
- '' Cogollitos '' de Tudela amb tonyina i anxoves del Cantàbric
- Amanida Omplepanxes
- Favetes baby amb encenalls de pernil i el nostre romesco
- Maxi caneló de marisc a la crema suau de gambó
- Guacamole amb pico de gallo i totopos by Omplepanxes
- Musclos de roca a la planxa

Després els segons

- El nostre arròs dels Diumenges: El clàssic
- Suprema de salmó norueg a la crema suau de parmesà
- ''Pluma'' ibèrica 1^a certificada a la brasa
- Trencadissa de xistorra amb les nostres patates i ou ferrat
- El combinat del mar Omplepanxes
- ''Lagarto'' Coren a la brasa
- Cueta de rap i els seus amics amb suquet
- Graellada de carn a la brasa de la nostra Pira
- Xup xup de manetes de ministre amb cigronets i un toc de bitxo
- Fideuà amb escamarlanets

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: 28.50 €

(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·lergògens (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.

Omplepanxes
RESTAURANT

Omplepanxes
RESTAURANT