

# MENÚ DIUMENGE

Diumenge 12 d'Abril de 2026

## Els primers d'avui

- Amanida Omplepanxes
- Xips d'albergínia amb mel i espurnes de Grana Padano
- Maxi caneló de pollastre de corral a la crema suau de parmesà
- Rigatone al dente a la bolonyesa de la iaia o roquefort
- Remenat de girgoles i xampinyons amb xipironets
- Favetes baby saltejades amb gambetes a l'allet
- Pebrots del piquillo farçidets de bacallà gratinadets al forn amb beixamel
- Gyozas de gambes amb Thai chily sauce
- Musclos de roca a la planxa
- Espàrrecs bladers a la planxa amb pernil, cabra i mel

## Després els segons

- Base de parmentier amb galta Ibèrica coberta amb salsa espanyola
- Fideuà Omplepanxes
- El nostre arròs dels Diumenges: El clàssic
- Llobarro fresc nacional a la brasa
- El combinat del mar Omplepanxes
- '' Abanico '' ibèric extremeny 1<sup>a</sup> certificat a la brasa
- Cueta de rap i els seus amics amb suquet
- Trencadissa de xistorra amb les nostres patates i ou ferrat
- Xai a la brasa
- Graellada de carn a la nostra brasa de Pira

## 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·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