

MENÚ DIUMENGE

Diiumenge 24 de Maig de 2026

Els primers d'avui

- Maxi caneló de pollastre de corral a la crema suau de pamesà
- '' Cogollitos '' de Tudela amb tonyina i anxoves del Cantàbric
- Amanida Omplepanxes
- Xips d'alberginia amb mel i espurnes de Grana Padano
- Remenat de girgoles i xampinyons amb pernilet i formatge de cabra
- Gyozas de gambes amb Thai chily sauce
- Favetes baby amb saltejades amb gambetes a l'allet
- Assortiment de pates amb torradetas
- Cassoleta de cloïsses a la marinera
- Rigatone al dente a la bolonyesa de la iaia o al roquefort

Després els segons

- El nostre arròs dels Diumenges: El clàssic
- Xup xup de manetes de ministre amb cigronets i un toc de bitxo
- Fideuà bruta
- Wok de verdures cruixents amb salmó fresc norueg i soja
- Xai a la brasa
- Sèpia Omplepanxes
- ''Lagartijo'' Coren gallec engreixat amb castanyes a la brasa
- El combinat del mar
- Bacallà a la llauna
- Les nostres patates amb encenalls de pernil, roquefort i ous ferrats

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.

Omplepanxes
RESTAURANT

RESTAURANT
Omplepanxes