

MENÚ DIUMENGE

Diumenge 11 d'Octubre de 2026

Els primers d'avui

- Amanida Omplepanxes
- Cassoleta de cloïsses a la marinera
- Musclos de roca a la planxa
- Tartar de tonyina vermella yellowfin by Omplepanxes
- Rigatone al dente a la bolonyesa de la iaia o al roquefort
- Xips d'alberginía amb mel i espurnes de Grana Padano
- Maxi caneló de marisc a la cema suau de fruits del mar
- Gyozas de gambes i pollastre amb thay chily sauce
- '' Cogollitos '' de Tudela amb tonyina i anxoves del Cantàbric
- Remenat de xampinyons, gírgoles amb pernil i formatge de cabra

Després els segons

- El nostre arròs dels Diumenges: El clàssic
- Cueta de rap i els seus amics amb suquet
- El combinat del mar
- Xup xup de manetes de ministre amb cigronets i un toc de bitxo
- Fideua
- Xai a la brasa
- Llobarro fresc a la brasa
- Les nostres patates amb criollo i ous ferrats
- Sèpia Omplepanxes a la planxa
- ''Lagarto'' Coren a la brasa

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 2.75 €

Maionesa, romescu, picant o allioli Extra: 1.50 €

Emporta't els aliments que no et puguís 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