MENÚ DIUMENGE

Diumenge 08 de Novembre de 2026

Els primers d'avui

-Sopa de l´àvia amb galets gegants i pilotes

-'' Cogollitos '' de Tudela amb tonyina i anxoves del Cantàbric

-Maxi caneló de peix i marisc amb fruits del mar

-Remenat de xampinyons, gírgoles amb pernil i formatge de cabra

-Rigatone a la bolonyesa de la iaia o al roquefort

-Pebrots del piquillo farçidets de bacallà gratinadets al forn amb beixamel

-Musclos de roca a la planxa

-Gyozas del Xef amb thay chily sauce

-Favetes baby amb xipironets de platja i el nostre romesco

-Xips d'alberginia i moniato amb mel i espurnes de parmesà

Després els segons

-El nostre arròs dels Diumenges: Mar i muntanya

-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

-Fideuà by Omplepanxes

-Xai a la brasa

-Llobarro fresc nacional obert a la brasa

-Trencadissa de cansalada amb el nostre adob, patates i ous ferrats

-''Lagarto'' Coren a la brasa

-Sèpia Omplepanxes a la planxa

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 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, glútens, 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.