

## MENÚ MIGDIA DEL 21 AL 24 DE NOVEMBRE DEL 2023

### ELS PRIMERS

- Amanida de fulles, magrana, , pipes de gira-sol fregides, xampinyons i vinagreta de mostassa \*(8/10/12)
- Cigrons a la marinera amb salsa americana i musclos \*(2/4/12/13)
- Minestra de verdures i patata amb maionesa de xistorra \*(3)
- Espaguetis a la “puttanesca” (salsa de tomàquet, anxova, olives negres, all, bitxo, tàperes, pebre negre, orenga i julivert) \*(1/3/4/6/7/10)

### ELS SEGONS

- Entrecot amb moniato “Hasselback” i estragó \*(7)
- Peix del dia amb crema de carbassa i oli d’alfàbrega \*(4)
- Arròs de tardor amb conill, bolets i allioli de castanya moro \*(7/8/12)

### LES POSTRES

- Crema de iogurt amb mel i fruita seca \*(7/8)
- Pastís de pastanaga amb crema de formatge i llavors de rosella ” \*(1/3/7/8)
- Quallada amb “lemon curd” i fideus de xocolata \*(3/6/7/8)
- Mandarina amb sucre panela i “tajín” mexicà

RACIÓ DE PA, COPA DE VI O CERVESA O AIGUA O REFRESC

**16,00€ IVA INCLÒS**

Ració de pa extra 0,50€ - Pack per a emportar 1,00€

LES POSTRES ES PODEN CANVIAR PER CAFÈ O TALLAT

#### REGLAMENT (EU) N°1169/2011

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries sobre tots els productes que ofereix.

#### \* ALÉRGENS:

1. Conté gluten 2. Crustacis 3. Ous 4. Peix 5. Cacauets  
6. Soja 7. Làctics 8. Fruits de closca 9. Api 10. Mostassa  
11. Grans de sèsam 12. Diòxid de sofre i sulfits 13. Mol·luscs  
14. Tramussos. Els nostres plats s'elaboren amb oli de gira-sol i oliva.