

MENÚ MIGDIA DEL 28 AL 31 DE MARÇ DEL 2023

ELS PRIMERS

- Amanida de fulles, poma àcida, fonoll i nous amb salsa de formatge Philadelphia i anet *(7/8)
- Crema de coliflor amb oli de tòfona i cansalada *(7)
- Olleta del Maestrat: potatge de mongetes seques, careta i orella de porc, botifarró i bledes *(6/12)
- Salmorreta de fideus, sípia i pèsols: fideus a la cassola amb sofregit de nyora, xerès, tomàquet i all *(1/3/6/10/12/13)

ELS SEGONS

- Entrecot amb carbassó marinat amb all i alfàbrega
- Cim i tomba de cueta de rap amb patata i allioli *(4/7)
- Arròs japonès 0 amb pollastre, bolets i miso *(6/12)

LES POSTRES

- Crema de iogurt amb melmelada de poma, pinya i kiwi *(7)
- Pa de pessic de taronja i xocolata *(1/3/7)
- Xia amb fruits vermells i crema de llet *(7)
- Pera al forn amb mascarpone i avellanes *(7/8)

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€

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.