

## MENÚ MIGDIA DEL 19 AL 22 DE SETEMBRE DEL 2023

### ELS PRIMERS

- Amanida “Gamja” coreana amb patata, pastanaga, blat de moro, ceba morada, ou dur i maionesa de mostassa i mirin \*(3/6/10/12)
- Llenties vídues amb “piparra” \*(1/12)
- Crema tèbia d’espàrrecs blancs amb pols de quicos
- Macarrons amb bolonyesa de xistorra i formatge vell torrat \*(1/3/6/7/10)

### ELS SEGONS

- Entrecot amb amanida d’arròs, api, iogurt i menta \*(7/9)
- “Moqueca de peixe”: Suquet brasiler de peix amb patata, llet de coco, coriandre i llagostí \*(2/4/8/12)
- Rissotto de salmó fumat i oli d’anet \*(4/7)

### LES POSTRES

- Crema de iogurt amb compota de peres i te “matcha” \*(7)
- “Tatin” de poma amb sucre panela \*(1/3/7)
- Batut de llet d’ametlles, préssec i xia \*(8)
- Síndria amb “cachaça” i llima \*(12)

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.

**\* ALÈRGENS:**

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.