

MENÚ MIGDIA DEL 20 AL 23 DE SETEMBRE DEL 2022

ELS PRIMERS

- Amanida 4 estacions: fulles, carxofes, olives negres, xampinyons, salami i vinagreta de tomàquet i orenga *(6/12)
- Coliflor i patata amb salsa de taronja i ametlles *(8)
- Cigrons estofats amb xoriços a la sidra i poma *(12)
- “Fusilli” amb crema i botifarra negra *(1/3/6/7/10)

ELS SEGONS

- Entrecot amb tomàquet al forn, alfàbrega i mozzarella *(7)
- Peix del dia a la planxa amb amanida de col, algues i vinagreta asiàtica *(6)
- Arròs negre de calamar i pèsols amb allioli d'all escalivat *(2/4/7/13)

LES POSTRES

- Crema de iogurt amb pa d'espècies *(1/7)
- “Galatopita” de fruits vermells: pastís grec de pasta filo, llet i fruits vermells *(1/3/7)
- “Puding” de “chia”, beguda de soja, xocolata i plàtan al forn *(6/8)
- Suc de meló, menta i gingebre

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

15,00€ IVA INCLÒS

Ració de pa extra 0,50€ - Pack per emportar 1,00€ - Bossa de plàstic 0,05€

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 girasol i oliva.