

14/10/2021



MENÚ DEL DIA

PREU
Saló Terrassa
Dl-Dv: 15,00€ / 17,00€
Ds: 17,00€ / 18,80€
Dg+Festius: 18,00€ / 19,90€

Primer Plat

Amanida de formatge de cabra amb mix de fruits secs ^{7,8,12}

Crema de pèsols amb gambes al curri ²

Paella marinera ^{2,4,12,14}

Segon plat

Cuixetes de pollastre teriyaki amb amanida de col xina ^{1,6,11}

Llobarro al forn amb samfaina ^{4,12}

Llibrets de llom a la Napolitana ^{1,3,7,12}

Postres

Assortiment de dolços ^{1,3,5,6,7,8,15}

Pa i vi ^{1,12,15}

MENÚ DEL DÍA

PRECIO
Salón Terraza
Lun-Vie: 15,00€ / 17,00€
Sáb: 17,00€ / 18,80€
Dom+Festivos: 18,00€ / 19,90€

Primer Plato

Ensalada de queso de cabra con mix de frutos secos ^{7,8,12}

Crema de guisantes con gambas al curry ²

Paella Marinera ^{12,1}

Segundo Plato

Muslitos de pollo teriyaki con ensalada China ^{1,6,11}

Lubia al horno con pisto ^{4,12}

Libritos de lomo Napolitana ^{1,3,7,12}

Postres

Surtido de dulces ^{1,3,5,6,7,8,15}

Pan y vino ^{1,12,15}

MENU OF THE DAY

PRICE
Inside Terrace
Mon-Fri: 15,00€ / 17,00€
Sat: 17,00€ / 18,80€
Sun+Holidays: 18,00€ / 19,90€

Starters

Goat cheese salad with dry pine nuts ^{12,7,8}

Peas cream with prawns with curry sauce ²

Seafood Paella ^{12,1}

Main Courses

Chicken teriyaki with Chinese cabbage ^{1,6,11}

Baked sea bass with roast vegetables ^{4,12}

Cordon bleau Napolitan style ^{1,3,7,12}

Desserts

Assortment of sweets ^{1,3,5,6,7,8,15}

Bread and wine ^{1,12,15}



Ingredients al·lèrgens / Ingredientes alérgenos / Food allergens

