

25/11/2021



## 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 Grega amb formatge feta <sup>12,15,7</sup>

Arròs negre amb gambot <sup>2,4,12,14</sup>

Crema de "tupinambo" amb poma <sup>15</sup>

### Segon plat

Galta de vedella estofada amb moniato <sup>1,12</sup>

Bunyols de gamba amb salsa còctel <sup>1,4,3,12</sup>

Butifarra de rovellons amb mongetes de Santa Pau

### 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 Griega con queso feta <sup>12,15,7</sup>

Arroz negro con gambón <sup>2,4,12,14</sup>

Crema de tupinambo con manzana <sup>15</sup>

### Segundo Plato

Carrillera de ternera estofada con boniato <sup>1,12</sup>

Buñuelos de gambas con salsa còctel <sup>1,4,12,3</sup>

Butifarra de niscalos con alubias de Santa Pau

### 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

Greek salad with feta cheesen <sup>12,15,7</sup>

Black rice with prawns <sup>2,4,12,14</sup>

Tupinambo cream with apple <sup>15</sup>

### Main Courses

Veal cheek with sweet potato <sup>1,12</sup>

Prawns fritters with cocktail sauce <sup>1,4,12,3</sup>

Mushroom Catalan sausage with haricod beans

### Desserts

Assortment of sweets 1,3,5,6,7,8,15

Bread and wine 1,12,15



Ingredients al·lèrgens / Ingredientes alérgenos / Food allergens

