

23/06/2022



## MENÚ DEL DIA

### Primer Plat

- Amanida Grega amb formatge feta<sup>7,12</sup>
- Gaspatxo de maduixes amb crostonets<sup>1,12</sup>
- Paella marinera amb gambot<sup>2,4,12,14</sup>

### Segon plat

- Patata farcida de vedella i xampinyons al gratén<sup>12,7</sup>
- Calamars guisats amb tomàquet<sup>4,12,1,2,14</sup>
- Llom amb salsa de bacó<sup>12,1,7</sup>

### Postres

- Assortiment de dolços<sup>1,3,5,6,7,8,15</sup>
- Pa i vi<sup>1,12,15</sup>

### PREU

Saló Terrassa

DI-Dv: 15,00€ / 17,00€

Ds: 17,00€ / 18,80€

Dg+Festius: 18,00€ / 19,90€

## MENÚ DEL DÍA

### Primer Plato

- Ensalada Griega con queso feta<sup>12,7</sup>
- Gazpacho de fresas con picatostes<sup>12,1</sup>
- Paella marinera on gambón<sup>2,4,12,14</sup>

### Segundo Plato

- Patata rellena de ternera y champiñones al gratén<sup>12,7</sup>
- Calamares guisados con salsa de tomate<sup>4,12,1,2,14</sup>
- Lomo asado con salsa de beicon<sup>12,1,7</sup>

### Postres

- Surtido de dulces<sup>1,3,5,6,7,8,15</sup>
- Pan y vino<sup>1,12,15</sup>

### PRECIO

Salón Terraza

Lun-Vie: 15,00€ / 17,00€

Sáb: 17,00€ / 18,80€

Dom+Festivos: 18,00€ / 19,90€

## MENU OF THE DAY

### Starters

- Greek salad with feta cheese<sup>7,12</sup>
- Gaspatxo "Andalusien cold soup of strawberries"<sup>12,1</sup>
- Seafood paella<sup>2,4,12,14</sup>

### Main Courses

- Potato stuffed with veal and mushrooms gratin<sup>12,7</sup>
- Squids with tomato sauce<sup>4,12,1,2,14</sup>
- Loin roast with bacon sauce<sup>12,1,7</sup>

### Desserts

- Assortment of sweets<sup>1,3,5,6,7,8,15</sup>
- Bread and wine<sup>1,12,15</sup>

### PRICE

Inside Terrace

Mon-Fri: 15,00€ / 17,00€

Sat: 17,00€ / 18,80€

Sun+Holidays: 18,00€ / 19,90€



Ingredients al·lèrgens / Ingredientes alérgenos / Food allergens

