

06/08/2022



# MENÚ DEL DIA

## Primer Plat

Amanida russa amb Nacho 1,3,4,7,12

Paella marinera 1,2,4,12,14

## Segon plat

Carpaccio de vedella amb parmesà i kikos 1,7,12

Lluç en salsa verda 1,4,12

## PREU

Saló Terrassa

DI-Dv: 15,00€ / 17,00€

Ds: 17,00€ / 18,80€

Dg+Festius: 18,00€ / 19,90€

## Postres

Assortiment de dolços 1,3,5,6,7,8,15

Pa i vi 1,12,15

# MENÚ DEL DÍA

## Primer Plato

Ensaladilla rusa con nachos 1,3,4,7,12

Paella marinera 1,2,4,12,14

## Segundo Plato

Carpaccio de ternera con parmesano y kikos 1,7,12

Merluza con salsa verde 1,4,12

## PRECIO

Salón Terraza

Lun-Vie: 15,00€ / 17,00€

Sáb: 17,00€ / 18,80€

Dom+Festivos: 18,00€ / 19,90€

## Postres

Surtido de dulces 1,3,5,6,7,8,15

Pan y vino 1,12,15

# MENU OF THE DAY

## Starters

Russian salad with nachos 1,3,4,7,12

Seafood paella 1,2,4,12,14

## Main Courses

Beef carpaccio with parmesan and kikos 1,7,12

Hake with green sauce 1,4,12

## PRICE

Inside Terrace

Mon-Fri: 15,00€ / 17,00€

Sat: 17,00€ / 18,80€

Sun+Holidays: 18,00€ / 19,90€

## Desserts

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

Bread and wine 1,12,15



Ingredients al·lèrgens / Ingredientes alérgenos / Food allergens



1  
GLUTEN  
GLUTEN



2  
CRUSTACEOS  
SHELLFISH



3  
OUS  
HUEVOS  
EGGS



4  
PEIX  
PESCADO  
FISH



5  
CACAUETS  
CACAHUETES  
PEANUTS



6  
SOJA  
SOJA  
SOJA



7  
LLET  
LECHE  
MILK



8  
FRUTS SECS  
FRUTOS SECOS  
NUTS



9  
API  
APIO  
CELERY



10  
MOSTASSA  
MOSTAZA  
MUSTARD



11  
SÈSAM  
SÈSAMO  
SESAME



12  
DIÒXID DE SOFRE I SULFITS  
DIOXIDO DE AZUFRE I SOLFATOS  
SULFUR DIOXIDE AND SULPHATES



13  
TRAMUSSOS  
ALTRAMUCES  
LUPIN



14  
MOL·LUSCS  
MOLUSCOS  
MOLLUSCS



15  
VEGETARIÀ  
VEGETARIANO  
VEGETARIAN