

24/11/2022



## MENÚ DEL DIA

### Primer Plat

Ous farcits d'ensaladilla de tonyina <sup>12,3,4,7</sup>  
Crema de verdures amb crostonets <sup>1,15</sup>  
Arròs amb gambot <sup>1,2,4,12,15</sup>

### Segon plat

Llom amb salsa de xampinyons trufada <sup>12,3,7</sup>  
Llobarro al forn amb patata panadera <sup>4,12</sup>  
Albergínia farcida de vedella <sup>12,1</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 DIA

### Primer Plato

Huevos rellenos de ensaladilla de atún <sup>12,3,4,7</sup>  
Crema de verduras con picatostes <sup>1,15</sup>  
Arroz con gambón <sup>1,2,4,12,15</sup>

### Segundo Plato

Lomo con salsa de champiñones trufada <sup>12,3,7</sup>  
Lubina al horno con patata panadera <sup>4,12</sup>  
Berenjena rellena de ternera <sup>12,1</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

Eggs stuffed with tuna salad <sup>12,3,4,7</sup>  
Vegetables cream <sup>1,15</sup>  
Seafood paella with big prawn <sup>1,2,4,12,15</sup>

### Main Courses

Loin with mushrooms sauce trufé <sup>12,3,7</sup>  
Baked sea bass with potatoes <sup>4,12</sup>  
Aubergine stuffed with veal <sup>12,1</sup>

### Desserts

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

### PRICE

Mon-Fri: 15,00€ / 17,00€

Sat: 17,00€ / 18,80€

Sun+Holidays: 18,00€ / 19,90€



Ingredients al·lèrgens / Ingredientes alérgenos / Food allergens

