

02/12/2022



MENÚ DEL DIA

Primer Plat

Amanida de formatge de cabra i fruits secs 15,7,8
Crema de verdures amb crostonets 12,1,15
Cigrons amb espinacs i bacallà 2,4,12,14

Segon plat

Patata farcida de vedella al gratén 12,7
Llobarro amb mongetes de Santa Pau 12,4
Conill a l'allet amb patates 12,1

Postres

Assortiment de dolços 1,3,5,6,7,8,15
Pa i vi 1,12,15

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

Ensalada de queso de cabra con Frutos secos 12,15,8
Crema de verduras con picatostes 12,1,15
Garbanzos con espinacas y bacalao 2,4,12,14

Segundo Plato

Patata rellena de ternera al gratén 12,7
Llubina con alubias de Santa Pau 12,4
Conejo al ajillo con patatas 12,1

Postres

Surtido de dulces 1,3,5,6,7,8,15
Pan y vino 1,12,15

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

Goat cheese salad with dried pine nuts 12,15,8
Vegetables cream 12,1,15
Cheekpeas with spinach and cod 2,4,12,14

Main Courses

Potato stewed with veal gratén 12,7
Sea bass with broad beans 12,4
Rabbit with garlic sauce and potatoes 12,1

Desserts

Assortment of sweets 1,3,5,6,7,8,15
Bread and wine 1,12,15

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

