

03/02/2023



MENÚ DEL DIA

Primer Plat

Amanida Catalana ¹²
Crema de pastanaga amb carquinyolis ^{12,1,3,7}
Paella marinera amb gambó ^{2,4,12,14}

Segon plat

Rotllets de rosbif amb ruca i mostassa en grà ^{10,12}
Lluç al forn amb patata panadera ⁴
Conill a l'allet ^{12,1}

PREU

Saló Terrassa

DI-Dv: 16,00€ / 18,00€
Ds: 18,50€ / 20,00€
Dg+Festius: 19,50€ / 21,50€

Postres

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

MENÚ DEL DIA

Primer Plato

Ensalada Catalana ¹²
Crema de zanahoria con carquiñolis ^{12,1,3,7}
Paella marinera con gambón ^{2,4,12,14}

Segundo Plato

Rollitos de rosbif con mostaza en grano ^{10,12}
Merluza al horno con patata panadera ⁴
Conejo al ajillo ^{12,1}

PRECIO

Salón Terraza

Lun -Vie: 16,00€ / 18,00€
Sáb: 18,50€ / 20,00€
Dom+Festivos: 19,50€ / 21,50€

Postres

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

MENU OF THE DAY

Starters

Catalan salad ¹²
Carrot cream ^{12,1,3,7}
Seafood paella ^{2,4,12,14}

Main Courses

Roast-beef rolls with mustard ^{10,12}
Baked hake with potatoes ⁴
Rabbit with garlic sauce ^{12,1}

Desserts

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



PRICE

Inside Terrace

Mon-Fri: 16,00€ / 18,00€
Sat: 18,50€ / 20,00€
Sun+Holidays: 19,50€ / 21,50€

Ingredients al·lèrgens / Ingredientes alérgenos / Food allergens

