

# Menú Diario

del miércoles 24 al viernes 26 de abril de 2024

## PRIMEROS PLATOS

Timbal de escalivada con aceite de olivas negras y ensalada

Pastel de carne del asado

Habitas a la catalana

Mejillones del delta del Ebro a la marinera

Tortelinis con crema de queso

Flores de alcachofa con jamón **supl. 5,00€**

## SEGUNDOS PLATOS

Churrasco marinado a las brasas de encina

Paella "Señorito" de pescado y marisco

Brocheta de cerdo con salsa de ceps

Cap i tripa de ternera guisada

Fricandó de carne magra con popurrí de setas

## POSTRES

Yogur con pasas

Hojaldre relleno de nata con fresas

Rosa de manzana con confitura de albaricoque

Helado de Oreo

Requesón con miel

INCLUYE PAN NORMAL Y AGUA

**18,00 EUROS\*** (iva incluido)

\* No se aceptan 1/2 menús. Cualquier opción de plato o bebida solicitada y no representada en el menú se abonará a parte.

\* Envase de un solo uso para llevar 1,30€ / Bolsa para botella 0,25€

## BODEGA

|  | Copa | Botella 3/4 |
|--|------|-------------|
| D. O. CATALUNYA René Barbier Kraliner Blanco       | 2,25 | 8,00        |
| D. O. PENEDÈS Portium d'Heretat Vall-Ventós Rosado | 2,25 | 8,75        |
| D. O. PENEDÈS Portium Negro                        | 2,25 | 8,75        |

"Disponemos de una amplia Carta de vinos y cavas con diferentes D. O."

En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal.

10 % IVA INCLUIDO precios expresados en €