

# Menú Diario

del miércoles 8 al viernes 10 de abril de 2026

## PRIMEROS PLATOS

Huevos rellenos de atún  
Lentejas guisadas a la cazuela al estilo de Can Traver  
Crema de calabaza y nabos asados con dados de queso  
Croquetas caseras de pescado y marisco  
Salteado de corazones de alcachofas y setas de cardo con beicon  
Raviolis de pasta fresca rellenos de espinacas y ricotta con salsa de ceps **supl. 3€**

## SEGUNDOS PLATOS

Churrasco a las brasas de encina con chimichurri  
Pechuga de pollo con Parmentier de jamón i salsa de Pedro Ximénez  
Paella mixta  
Filetes de cabracho con salsa romescada  
Pescado caballa a la plancha con aceite de pera y tomate  
Tierno de cordero a las brasas de encina **supl. 6€**

## POSTRES

Pastel del día  
Mousse de pistacho  
Yogur natural  
Piña en almíbar con crema quemada  
Sorbete de mango

INCLUYE PAN NORMAL Y AGUA

20,00 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.

## BODEGA

	Copa	Botella 3/4
D. O. CATALUNYA René Barbier Kraliner Blanco	2,50	8,50
D. O. CATALUNYA René Barbier Rosado	2,50	8,75
D. O. CATALUNYA Clos Del Recó Tinto	2,50	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 €