

# Menú Diari

de dimecres 5 a divendres 7 d'agost del 2026

## PRIMERS PLATS

Còctel de pinya i gambetes amb salsa rosa  
Vichyssoise de porro i patata amb pols de pernil  
Albergínia farcida de carn del rostit i gratinada  
Musclos de las *bateas* del Delta de l'Ebre a la marinera  
Pastís tebi d'escalivada amb crema d'anxoves  
Carpaccio de bacallà **supl. 4€**

## SEGONS PLATS

Paella mixta amb cranc blau  
Supremes de salmó a la planxa amb salsa tàrtara  
Peix mussola a la romana amb romescada  
Coll de xai cuit a baixa temperatura i acabat a les brases d'alzina  
Hamburguesa amb ceba confitada i formatge  
Vedella guisada amb bolets **supl. 7€**

## POSTRES

Pastís del dia  
Flam de cafè  
Macedònia  
Sorbet de maduixa

INCLOU PA NORMAL I AIGUA

20,00 EUROS\* (iva inclòs)

\*No s'accepten 1/2 menús. Qualsevol opció de plat o beguda sol·licitada i no representada en el menú s'abonarà a part.

## CELLER

|                                             | Copa | Ampolla 3/4 |
|---------------------------------------------|------|-------------|
| D. O. CATALUNYA René Barbier Kraliner Blanc | 2,75 | 8,95        |
| D. O. CATALUNYA René Barbier Rosat          | 2,75 | 8,95        |
| D. O. CATALUNYA Clos Del Recó Negre         | 2,75 | 8,95        |

“Disposem d'una ampla Carta de vins i caves amb diferents D. O.”

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària  
comuniqui-ho al nostre personal.

10 % IVA INCLÒS  
preus expressats en €