

Menú Diario

del miércoles 22 al viernes 24 de julio de 2026

PRIMEROS PLATOS

Dados de melón con jamón
Ensalada con naranja, judías y tomates *cherry*
Tallarines *udom* con salsa boloñesa de calamares
Huevos poché con colchón de espinacas y aceite de trufas
Lentejas con sobrasada y calabaza
Milhojas con escalibados y queso de cabra **supl. 4€**

SEGUNDOS PLATOS

Carrillera de cerdo a baja temperatura terminada a las brasas de encina
Brocheta de carne de cordero marinada a la plancha
Delicias de bacalao a la romana con romesco
Paella mixta
Pechuga de pollo confitada con salsa roquefort
Tierno de cordero a las brasas de encina **supl. 8€**

POSTRES

Fruta en almíbar
Yogur natural
Melón
Sorbete de limón

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	2,75	8,95
D. O. CATALUNYA René Barbier Rosado	2,75	8,95
D. O. CATALUNYA Clos Del Recó Tinto	2,75	8,95

“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 €