

Menú Diario

de miércoles 29 al viernes 31 de julio de 2026

PRIMEROS PLATOS

Ensalada con manzana y fuet de Osona
Ensalada rusa tradicional
Garbanzos con leche de coco, cúrcuma y brotes verdes
Pasta fresca Nodini de Amore con salsa tartufata
Croquetas caseras de bacalao y berenjena
Tostada con cecina de lomo bajo de ternera y virutas de parmesano **supl. 4€**

SEGUNDOS PLATOS

Palpís de cordero a las brasas de encina
Lubina con Donostiarra de jamón y pimiento
Paella mixta
Cabeza de ternera guisada a la Bourguignon
Panceta cocida a baja temperatura con salsa de Pedro Ximénez
Codillo de cordero a las brasas de encina **supl. 5€**

POSTRES

Nata con galleta y chocolate
Requesón con miel
Sandía
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	2,75	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 €