

Menú Diario

del miércoles 28 al viernes 30 de octubre de 2026

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de manzana, nueces y queso de cabra
Milhojas con popurrí de setas y espárragos verdes
Nyoquis con tomate y orégano
Crema de calabacín y queso con aceite de trufas
Espinacas a la catalana
Tostada de payés con pimiento escalivado y anchoas **supl. 4€**

SEGUNDOS PLATOS

Sepia guisada con guisantes y albóndigas
Supremas de pescado caballa a la plancha con aceite de tomate y pera
Codillo de cerdo cocido a baja temperatura y acabado a las brasas de encina
Cabeza y tripa de ternera guisada al estilo de Can Traver
Paella mixta
Entrecot de ternera a las brasas de encina **supl. 18€**

POSTRES

Mousse de chocolate
Pudin
Fruta en almíbar
Sorbete de mandarina

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 €