

# Menú Diario

del miércoles 23 al viernes 25 de octubre de 2024

## PRIMEROS PLATOS

Ensalada griega (queso feta, pimiento rojo y verde, cebolla y aceitunas negras)  
Ensalada de atún, naranja y pimiento  
Quiche Lorraine (queso y bacon)  
Croquetas caseras de carne del asado  
Brócoli con chipirones encebollados

## SEGUNDOS PLATOS

Vacío de ternera a las brasas de encina  
Pechuga de pollo confitada a baja temperatura con salsa de *ceps*  
Paella de arroz y verduras del Mediterráneo con setas  
Bacalao a *la llauna* con judías  
Marmitako de pez espada

## POSTRES

Helado de Ferrero Rocher  
Requesón con miel  
Melocotón y piña en almíbar  
Zumo de naranja  
Flan de huevo

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.

\* Envase de un solo uso para llevar 1,30€ / Bolsa para botella 0,25€

## BODEGA

	Copa	Botella 3/4
D. O. CATALUNYA René Barbier Kraliner Blanco	2,25	8,00
D. O. PENEDEÈS Portium d'Heretat Vall-Ventós Rosado	2,25	8,75
D. O. PENEDEÈS Portium Tinto	2,25	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 €