

# Menú Diari

de dimecres 23 a divendres 25 d'octubre del 2024

## PRIMERS PLATS

Amanida grega (formatge feta, pebrot vermell i verd, ceba i olives negres)  
Amanida de tonyina, taronja i pebrot escalivat  
Quiche Lorraine (formatge i bacó)  
Croquetes casolanes de carn del rostit  
Bròquil amb calamarsets encebats

## SEGONS PLATS

Tall que es pela de vedella a les brases d'alzina  
Pit de pollastre confitat a baixa temperatura amb salsa de ceps  
Paella d'arròs i verdures del Mediterrani amb bolets  
Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau  
Marmitako de peix espasa

## POSTRES

Gelat de Ferrero Rocher  
Mató amb mel  
Préssec i pinya en almívar  
Suc de taronja  
Flam d'ou

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.

\*Envàs d'un sol ús per emportar 1,30€ / Bossa per ampolla 0,25€

## CELLER

	Copa	Ampolla 3/4
D. O. CATALUNYA René Barbier Kraliner Blanc	2,25	8,00
D. O. PENEDEÈS Portium d'Heretat Vall-Ventós Rosat	2,25	8,75
D. O. PENEDEÈS Portium Negre	2,25	8,75

“Disposem d'una amplia 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 €