

## **MENÚ MIGDIA DEL 24 AL 27 DE GENER DEL 2023**

### **ELS PRIMERS**

- Amanida d'escarola i enciam, seitons en vinagre, olives arbequines i romesco \*(1/4/8/12)
- Sopa de ceba i pa gratinat amb formatge emmental \*(1/7/12)
- Mongetes seques amb bacallà a l'estil pobre (tomàquet i pebre vermell) \*(4/12)
- Escudella barrejada amb fideus, botifarra negra i blanca, pastanaga, patata i col \*(1/3/6/9/10)

### **ELS SEGONS**

- Entrecot amb pastanagues al forn al "pesto" de pinya, nous i alfàbrega \*(8)
- Peix del dia amb "pisto" de tomàquet, pebrot i carbassó \*(4)
- Arròs mariner al "caldero murciano" amb peix gallineta i allioli \*(4)

### **LES POSTRES**

- Crema de iogurt amb cereals de blat de moro i crema de cacauet \*(1/5/6/7/8/11)
- Pa de pessic de mandarina i ametlla \*(1/3/8)
- Flam de "requesón" amb mel \*(3/7)
- Taronja amb "crumble" de quicos \*(7)

**RACIÓ DE PA, COPA DE VI O CERVESA O AIGUA O REFRESC**

**16,00€ IVA INCLÒS**

Ració de pa extra 0,50€ - Pack per a emportar 1,00€

**REGLAMENT (EU) N°1169/2011**

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries sobre tots els productes que ofereix.

**\* ALÈRGENS:**

1. Conté gluten 2. Crustacis 3. Ous 4. Peix 5. Cacauets  
6. Soja 7. Làctics 8. Fruits de closca 9. Api 10. Mostassa  
11. Grans de sèsam 12. Diòxid de sofre i sulfits 13. Mol·luscs  
14. Tramussos. Els nostres plats s'elaboren amb oli de gira-sol i oliva.