

## MENÚ MIGDIA DEL 21 AL 24 DE MARÇ DEL 2023

### ELS PRIMERS

- “Sunomono”: amanida japonesa de cogombre amb fulles, pastanaga, raves, sèsam i soja \*(6/12)
- Pastís gratinat de patata, espinacs i bacó fumat \*(X)
- Lenties a la “riojana” amb xoriço, panxeta, pernil i “piparra” \*(9/12)
- Tallarines “all’Amalfitana” amb salsa de tomàquet, nous, anxoves i alfàbrega \*(1/3/6/7/10/12)

### ELS SEGONS

- Entrecot amb albergínia al forn i vinagreta de mel i mostassa \*(12)
- Peix del dia a la planxa amb cuscús negre de calamar \*(4)
- Arròs caldós d’allipebre de peix gallineta \*(12)

### LES POSTRES

- Crema de iogurt amb melmelada de poma, pinya i kiwi \*(1/3/6/7/8)
- Púding d’oli d’oliva amb llimona \*(1/3/7/8)
- Crema anglesa amb sorra de galeta de canyella \*(1)
- Mandarina amb te matxa \*(X)

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.

#### \* ALÉRGENS:

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.