

CELEBREM EL VUITÈ ANIVERSARI DEL MITJAGALTA!!!

MENÚ MIGDIA DEL 10 AL 13 DE MAIG

ELS PRIMERS

- Amanida de fulles, cogombre, ceba tendra i panxeta “chashu” (soja, mirin i gíngebre) *(1/6/12)
- Guisat de cigrons amb braó de porc *(12)
- Macarrons al forn amb coliflor i formatge gorgonzola *(1/3/6/7)
- “Vichyssoise” amb pera: crema tèbia de porro i pera *(6/7)

ELS SEGONS

- Entrecot amb albergínia “Nasu Dengaku” al forn amb miso, sèsam i mel *(6/11/12)
- Turbot de ració amb patates a la crema d’anet *(4/7)
- Arròs negre de calamar amb allioli de “mojo verde” *(2/3/4/12/13)

LES POSTRES

- Crema de iogurt amb llimona i M^a Lluïsa *(3/7)
- Pa de pessic de “Petit-Suisse” de maduixa *(1/3/7)
- Natilles de xocolata amb galeta salada *(1/3/6/7/8)
- Sopeta de taronja i xia amb granadina

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

15,00€ IVA INCLÒ,S

Ració de pa extra 0,50€ - Pack per emportar 1,00€ - Bossa de plàstic 0,05€

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 girasol i oliva.