



MENÚ MIGDIA

ENTRANTS

AMANIDA AMB FRUITS SECS I OLI BALSÀMIC
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC I POLLASTRE
CARPACCIO DE PEUS DE PORC AMB GAMBES
MUSCLOS AL VAPOR O MARINERA
ESPAGUETIS " FRUTTI DI MARE "

SEGONS

PAELLA MARINERA KALÚA (mínim 2 persones)
SALMÓ A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ
CALAMAR DE POTERA A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ
" ENTRAÑA " DE VEDELLA A LA BRASA AMB PATATA "CALIU" I PEBROTS DEL PADRÓ
ENTRECOT DE GIRONA AMB GUARNICIÓ **supl. 3,50 €**

POSTRES CASOLANES

CREMA CATALANA
COCA DE LLAVANERES
MEL I MATÓ AMB NOUS
COULANT DE XOCOLATA **supl. 2,50 €**
GELAT 2 BOLES (Xocolata-maduixa-vainilla)

BEGUDES

VI DE LA CASA
CERVESA DE BODEGA (Estrella Galicia)
AIGUA

23,50 € IVA inclos

*Qualsevol persona amb problemes alimentaris com al·lèrgies els agrem que ens ho comuniquin per evitar intoleràncies.

MENÚ ESPECIAL ARRÒS AMB LLAMÀNTOL

ENTRANTS PER COMPARTIR

*CALAMARSONS I CALAMARS A LA ANDALUSA
CLOÏSSES SALTADES
" ZAMBURIÑAS " GALLEGUES A LA PLANXA
MUSCLOS VAPOR O MARINERA*

SEGONS

*ARRÒS SEC AMB LLAMÀNTOL
O
ARRÒS CALDÓS AMB LLAMÀNTOL*

POSTRES

*BUNYOLS DE CREMA CATALANA AMB GELAT DE MADUIXA
O
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA
O
GELAT 3 BOLES (Maduixa-Xocolata-Vainilla-Torró)*

BODEGA

*PAZO DAS BRUXAS (Albariño D.O. Rias Baixas)
VIÑA ESMERALDA ROSE (Rosat D.O. Catalunya)
CELESTE ROBLE (Negre D.O. Ribera del Duero)*

42 € IVA inclos

