



MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES

ENSALADA CON FRUTOS SECOS Y ACEITE BALSÁMICO
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y POLLO
CARPACCIO DE PIES DE CERDO CON GAMBAS
MEJILLONES AL VAPOR O MARINERA
ESPAGUETIS " FRUTTI DI MARE "

SEGUNDOS

PAELLA MARINERA KALÚA (mínimo 2 personas)
SALMÓN A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN
CALAMAR DE POTERA A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN
ENTRAÑA DE TERNERA A LA BRASA CON PATATA "CALIU" Y PIMIENTOS DEL PADRÓN
ENTRECOT DE GIRONA CON GUARNICIÓN **supl. 3,50 €**

POSTRES CASEROS

CREMA CATALANA
COCA DE LLAVANERAS
MEL I MATÓ (requesón con miel) Y NUECES
COULANT DE CHOCOLATE **supl. 2,50 €**
HELADO 2 BOLAS (Chocolate-fresa-vainilla)

BEBIDAS

VINO DE LA CASA
CERVEZA DE BODEGA (Estrella Galicia)
AGUA

23,50 € IVA incluido

*Cualquier persona con problemas alimentarios como alergias les agradecemos que nos lo comuniquen para evitar intolerancias.



MENÚ ESPECIAL ARROZ CON BOGAVANTE

ENTRANTES PARA COMPARTIR

CHIPIRONES Y CALAMARES A LA ANDALUZA
ALMEJAS SALTEADAS
ZAMBURIÑAS GALLEGAS A LA PLANCHA
MEJILLONES VAPOR O MARINERA

SEGUNDOS

ARROZ SECO CON BOGAVANTE
O
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

POSTRES

BUÑUELOS DE CREMA CATALANA CON HELADO DE FRESA
O
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA
O
HELADO 3 BOLAS (Fresa-Chocolate-Vainilla-Turrón)

BODEGA

PAZO DAS BRUXAS (Albariño D.O. Rias Baixas)
VIÑA ESMERALDA ROSE (Rosado D.O. Cataluña)
CELESTE ROBLE (Tinto D.O. Ribera del Duero)

42 € IVA incluido



*Cualquier persona con problemas alimentarios como alergias les agradecemos que nos lo comuniquen para evitar intolerancias.