



Olives negres i verdials amanides
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

Patates braves amb allioli de morter
Bunyols d'espínacs amb allioli de mel
Coca de recapte amb seitons fregits i escalivada

Calamars a la romana amb maionesa de cítrics
Ous ferrats de Calaf amb patates i pernil ibèric
Rossejat de fideus d'arròs del Delta amb salsitxes i gambes

Bunyols de vent farcits de xocolata

Preu: 25 euros



Olives negres i verdials amanides
Patates xurres amb allioli de morter
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

Ensaladilla russa
Croquetes del Senyor Fabra
Albergínia escalivada amb formatge de cabra, avellanes i mel de canya

Musclos del Delta de l'Ebre cuinats al vapor
Mandonguilles amb pèsols i sèpia, sofregit de tomàquet i patates a daus
Arròs de senyoret tot polit i fàcil de menjar

Tiramisú

Preu: 30 euros



- Les reserves de grup requereixen una paga i senyal del 30 per cent del total que es farà personalment al local o per transferència bancària.
- Les reserves per dissabtes i diumenges al migdia són 1er torn a partir de les 13 h i sortida a les 15 h i 2on torn amb entrada a les 15.15 i sense hora de sortida.
- Les reserves per a les nits de dijous, divendres, dissabtes i diumenges són: 1er torn entrada a les 20 h i sortida a les 22.15 h o 2on torn entrada a les 22.30 h i fins al tancament del local.
- Els menús es poden personalitzar i inclouen vi blanc, negre o rosat (1 ampolla cada 3 comensals) o un refresc, una cervesa o una aigua per persona, postres i café. Tot el que es consumeixi de beguda fora del menú serà abonat a part.
- El postre serà el mateix per a tots els membres del grup.
- Els menús se serviran a taula quan tot el grup hagi arribat.
- Es mantindrà la taula fins a 20 min després de l'hora de reserva. Si el grup no ha arribat la reserva es donarà per anulada i es perdrà la paga i senyal.
- Es necessari avisar amb antelació sobre les persones al·lèrgiques o intolerants per poder adaptar el menú a les necessitats del grup.