



Aceitunas negras y verdiales aliñadas  
Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

\*\*\*\*\*

Ensaladilla rusa  
Buñuelos de espinacas con alioli de miel  
Mejillones del Delta del Ebro cocinados al vapor

\*\*\*\*\*

Esqueixada de bacalao con tomate, aceitunas negras i aceite de oliva virgen extra  
Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos  
Butifarra 'esparracada' con alubias y un toque de ajo tierno  
Nuestra fideuá con salchichas y gambas

\*\*\*\*\*

Surtido de postres de la casa

Precio: 27 euros



Aceitunas negras y verdiales aliñadas  
Patatas churras con alioli de mortero  
Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

\*\*\*\*\*

Ensaladilla rusa  
Croquetas del Señor Fabra  
Berenjena asada con queso de cabra, avellanas y miel de caña  
Mejillones del Delta del Ebro cocinados al vapor

\*\*\*\*\*

Huevos fritos con patatas y jamón ibérico  
Tartar de salmón con aguacate y tomate fresco  
Arroz de señorito

\*\*\*\*\*

Surtido de postres de la casa

Precio: 32 euros



- Los grupos tienen que ser de mínimo 6 personas y máximo de 15
- Las reservas para sábados y domingos al mediodía son: 1er turno (a partir de las 13 h y salida a las 15 h) o 2º turno (con entrada a las 15.15 h y sin hora de salida).
- Las reservas para las noches de jueves, viernes, sábados y domingos son: 1er turno (con entrada entre 20 y 20.30 h y salida a las 22.15 h ) o 2º turno (con entrada a las 22.30 h y hasta el cierre del local).
- Los menús se pueden personalizar y incluyen bebida (vino blanco, vino tinto, refrescos y cervezas, agua y café) y postres. El vino se limita a una botella por cada 3 comensales.
- El postre será el mismo para todos los miembros del grupo.
- Los menús se servirán cuando todo el grupo esté sentado.