



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

Ensaladilla russa
Bunyols d'espínacs amb allioli de mel
Tempura d'albergínies amb mel de canya

Tartar de verdures escalivades
Calamars a la romana amb maionesa de cítrics
Mandonguilles amb sofregit i patates rosses
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
Tempura d'albergínies amb mel de canya

Suquet de musclos del Delta amb patates i allioli negat
Bacallà confitat a la catalana (compota de tomàquet i pruna, pinyons i xalotes)
Arròs de costella de porc amb bolets i botifarró de Burgos

Pastís d'ametlla amb gelat de vi dolç i panses

Preu: 30 euros



- Els grups han de ser mínim de 6 persones i màxim de 15.
- Les reserves per a dissabtes i diumenges al migdia són: 1er torn (a partir de les 13 h i sortida a les 15 h) o 2n torn (amb entrada a les 15.15 h i sense horari de sortida).
- Les reserves per a les nits de dijous, divendres, dissabtes i diumenges són: 1er torn (amb entrada entre 20 i 20.30h h i sortida a les 22.15h) o 2n torn (amb entrada a les 22.30 h i fins al tancament del local).
- Els menús es poden personalitzar i inclouen beguda (vi blanc, vi negre, refrescos, cerveses, aigua i café) i postres. El vi es limita a una ampolla per cada 3 comensals.
- El postre serà el mateix per a tots els membres del grup.
- Els menús es serviran a taula un cop estigui tot el grup assegut.