



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

Ensaladilla rusa
Buñuelos de espinacas con allioli de miel
Tempura de berenjena con miel de caña

Tartar de verduras asadas con patatas churras
Calamares a la romana con mayonesa de cítricos
Albóndigas con sofrito de tomate y patatas fritas
Rossejat de fideos de arroz del Delta con salchichas y gambas

Buñuelos de viento rellenos de chocolate

Precio: 25 euros



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

Ensaladilla rusa
Croquetas del Senyor Fabra
Tempura de berenjena con miel de caña

Suquet de mejillones del Delta con patatas y alioli negado
Arroz de costilla de cerdo con setas y morcilla de Burgos
Bacalao confitado a la catalana, compota de tomate y ciruela, piñones y chalotas

Tarta de almendra con helado de vino dulce y pasas

Precio: 30 euros



- Los grupos tienen que ser de mínimo 6 personas y máximo de 15
- Las reservas para sábados y domingos al medio-día 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.