

MARTES 13/10/20	10,00 € (IVA incluido)	MIÉRCOLES 14/10/20	10,00 € (IVA incluido)
<p>PRIMEROS PLATOS A ELEGIR:</p> <p>Lentejas estofadas con costilla y morcilla </p> <p>Ensalada de boquerones y granada </p> <p>Guisantes salteados con calamar y panceta </p> <p>Verdura ecológica Tros d'Ordal y aceite de cúrcuma </p> <p>Ensaladilla casera con piquillo </p> <p>SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:</p> <p>Marmitako de atún </p> <p>Canelones del asado con bechamel y gratinados</p> <p>Hamburguesa mixta con queso y salsa brava</p> <p>Butifarra a la brasa con guarnición </p> <p>POSTRES A ELEGIR:</p> <p>Pastel de calabaza con salsa de queso</p> <p>Macedonia de fruta </p> <p>Crema catalana</p>		<p>PRIMEROS PLATOS A ELEGIR:</p> <p>Crostini con champiñones y beicon</p> <p>Ensalada de pollo, kiwi y lágrima lactonesa </p> <p>Crema de calabacín con butifarra negra </p> <p>Verdura ecológica Tros d'Ordal y aceite de cúrcuma </p> <p>Ensaladilla casera con piquillo </p> <p>SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:</p> <p>Fricandó de ternera con setas </p> <p>Lagarto a la brasa con salsa chimi churri </p> <p>Lenguado al horno con salsa de naranja </p> <p>Butifarra a la brasa con guarnición </p> <p>POSTRES A ELEGIR:</p> <p>Pastel de calabaza con salsa de queso</p> <p>Macedonia de fruta </p> <p>Crema catalana</p>	
<p>JUEVES 15/10/20</p> <p>10,00 € (IVA incluido)</p> <p>PRIMEROS PLATOS A ELEGIR:</p> <p>Paella a la marinera </p> <p>Croquetas del asado con mayonesa de cítricos</p> <p>Ensalada de espárragos con crujiante de jamón </p> <p>Verdura ecológica Tros d'Ordal y aceite de cúrcuma </p> <p>Ensaladilla casera con piquillo </p> <p>SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:</p> <p>Bacalao a la llauna con garbanzos </p> <p>Codillo de Duroc al horno </p> <p>Muslo de cordero a la brasa con salsa chimi churri </p> <p>Butifarra a la brasa con guarnición </p> <p>POSTRES A ELEGIR:</p> <p>Pastel de calabaza con salsa de queso</p> <p>Macedonia de fruta </p> <p>Crema catalana</p>		<p>VIERNES 16/10/20</p> <p>10,00 € (IVA incluido)</p> <p>PRIMEROS PLATOS A ELEGIR:</p> <p>Fideuá de la Cigonya con allioli </p> <p>Ensalada de requesón con granada </p> <p>Crema de cebolla, huevo a baja temperatura y parmesano </p> <p>Verdura ecológica Tros d'Ordal y aceite de cúrcuma </p> <p>Ensaladilla casera con piquillo </p> <p>SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:</p> <p>Callos picantes </p> <p>Pechuga de pollo con salsa de queso </p> <p>Pata de calamar plancha a la gallega </p> <p>Butifarra a la brasa con guarnición </p> <p>POSTRES A ELEGIR:</p> <p>Pastel de calabaza con salsa de queso</p> <p>Macedonia de fruta </p> <p>Crema catalana</p>	

	7,75 €	Canelones del rostido de la abuela
	7,75 €	Macarrones tradicionales y rabas de pollo (plato para niños)
	6,75 €	Ensaladilla casera
	7,75 €	Closcada de mejillones y almejas al vapor
	12,50 €	Pulpo a la gallega con parmentier de patata y pimentón de la Vera
	16,00 €	Arroz caldoso de bogavante (precio x persona)
	12,00 €	Paella a la marinera (precio x persona)
	10,00 €	Fideuá de la Cigonya con allioli (precio x persona)
	8,00 €	Xató (ensalada de escarola, atún y bacalao) del Racó con salsa romesco
	8,00 €	Triángulos de queso con salsa de trufa
	8,50 €	Corvina al horno a la Donostiarra con verduritas
	10,00 €	Gallo negro IGP del Penedés asado a la catalana
	3,75 €	Mousse de maracuyá con cremoso de yogur
	3,75 €	Brownie de chocolate blanco