



## Menú de mercat del 9 a l'11 d'Octubre

Amanida tèbia amb brie, fruits secs i vinagreta de fruits vermells  
*Ensalada tibia con brie, frutos secos y vinagreta de frutos rojos*

Espaguetis al pesto de ceps  
*Espaguetis al pesto de setas*

Xató de Vilanova  
*Xató de Vilanova*

*Graellada de verdures amb romesco*  
*Parrilada de verduras con romesco*

○○○○

Vedella thai amb figues i castanyes  
*Ternera thai con higos y castañas*

Bacallà amb mussolina de pera  
*Bacalao con muselina de pera*

Fideuà marinera  
*Fideuá marinera*

*Truita oberta mallorquina*  
*Tortilla abierta mallorquina*

○○○○

Llet fregida amb gelat de llet merengada  
*Leche frita con helado de leche merengada*

Plàtan al rom amb gelat de coco  
*Plátano al ron con helado de coco*

Amanida de fruites amb sopeta de taronja  
*Ensalada de frutas con sopa de naranja*

Mas Petit 2015 Garnatxa - Cabernet de Parés Baltà, D.O. Penedès  
Xino Xano blanc d'Oriol Rossell, D.O. Penedès  
Aigües minerals i pa al forn de llenya

**25 € iva inclòs**

De dimarts a divendres, migdia i nit / *De martes a viernes, mediodía y noche*



CUINA CATALANA

