



MENÚ FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

Pedir la sugerencia del día al camarero/a

PRIMEROS

Para empezar podéis escoger entre nuestros entrantes fríos...

Ensalada griega (VT)

Ensalada de bacalao con romesco (GF)

“Carpaccio” de ternera (GF)

O entrantes calientes...

Plato del día

Garbanzos con bacalao (GF)

Canelones de carne

Pasta con salsa de setas (VT)

Patata rellena de carne gratinada con “allioli” (GF)

Sopa La Serra (GF)

SEGUNDOS

A continuación nuestros guisados...

Plato del día

Pollo con cerveza negra

Chili con carne (GF)

Carrillera de cerdo con reducción de vino Cap de Ruc (GF)

Carrillera de ternera (GF)

Pies guisados con patata y garbanzos (GF)

Bacalao gratinado con “allioli”

Curry de garbanzos y patata (VG)

O si prefieres a la brasa...

Cordero a la brasa (GF)

Longaniza a la brasa (GF)

POSTRES

Para terminar un poco de dulce...

Postre del día

Crema catalana (GF) (VT)

Flan de avellana (GF) (VT)

Pastel de limón (VT)

Brownie de chocolate (GF) (VT)

Manzana al horno (GF) (VG)

(GF) = Sin gluten

(VT) = Vegetariano*

(VG) = Vegano

Avisar a los camareros de cualquier intolerancia o alergia.

Incluye pan, agua y una copa de vino *

Cap de Ruc Tinto o Blanco.

Botella de Cap de Ruc 6€

30 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)