

Cuina tradicional per emportar 2020

Primers plats/Aperitius

Canelons de carn o espinacs (ració de 3 u)	5€
Canelons de marisc o d'ànec i foie (ració de 3 u)	7€
Assortit de croquetes casolanes (6u)	5€
Sopa o Macarrons de l'avia amb pilotetes	6€
Assortit de canapès de luxe (12 unitats)	7€
Timbal d'escalivada, esqueixada, salmó i romesco	8€
Esqueixada de bacallà	9€
Llonganissa esparracada amb bolets	9€
Caragols a la gormanda/paella	10€
Lasanya de verdures	8€
Pop a la gallega	10€
Cassola de tros	8€

Segons plats

(tots amb guarnició)

Cuixa de pollastre al forn	6€
Cuixa de gall d'indi al moscatell	8€
Fricandó de vedella amb bolets	9€
Melós de vedella	9€
Timbal de bacallà amb samfaina i allioli d'ametlles	10€
Cassoleta de pescadors	12€
Filets de llobarro fresc amb samfaina	10€
Lingot de ternasco	11€
Cabrit al forn	15€

Paelles i fideuades

(recent fetes)

Arròs a la marinera
Arròs mar i muntanya
Arròs de muntanya
Fideuà marinera

Tots a 9,50€

- Es prega la confirmació dels plats 4 dies abans de l'àpat
- Per paelles i fideuades mínim 6 racions, Cal retornar la paella neta i en bon estat en un màxim de 3 dies
- Preus amb IVA inclòs