

MENÚ COMPARTIR 32€

(A partir de 12 comensales, sentados)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA

CHIPS DE BERENJENA
CON MIEL DE CAÑA Y LIMÓN

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

PATATAS CON SALSA BRAVAS
Y ALLIOLI DE AJO CONFITADO

HUEVOS ROTOS DE CORRAL
CON PATATAS

CALAMARCITOS A LA ANDALUZA

FINGERS DE POLLO
CON CHUTNEY DE MANGO

ALBONDIGAS EN SALSA
CON PATATITAS

SURTIDO DE POSTRES

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONES

MENÚ CÓCTEL 37€

(A partir de 20 comensales, de pie)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

SURTIDO DE QUESOS

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

SELECCIÓN DE PANES ARTESANOS

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA

MINI HAMBURGUESA TRUFADA

SURTIDO DE POSTRES

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONES

MENÚ ESCOGER 39€

(A partir de 12 comensales, sentados)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

A COMPARTIR

BURRATA CON PESTO, TOMATE Y RÚCULA

CHIPS DE BERENJENA
CON MIEL DE CAÑA Y LIMÓN

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

HUEVOS ROTOS CON VIRUTAS DE JAMÓN,
PATATA Y CEBOLLA CONFITADA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

CALAMARCITOS A LA PLANCHA CON PATATAS,
ESCALIVADA Y CEBOLLA CONFITADA

SECRETO IBÉRICO CON ESCALIVADA Y PATATA

SURTIDO DE POSTRES

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONES

BODEGA

1 botella por 3 pax

OPCIÓN 6€

LA SURREAL TINTO - D.O. Catalunya. Garnacha Negra
LA SURREAL BLANCO - DO Cataluña, Garnacha Blanca y Macabeo

OPCIÓN 9€

PETIT CLOT DELS OMS TINTO - D.O. Penedès. Cabernet Sauvignon y Merlot
PETIT CLOT DELS OMS BLANCO - D.O. Penedès. Macabeo, Xarel:lo