

Menú del dia

DEL 2 AL 5 DE DESEMBRE DEL 2024

El nostre buffet de crudités

Crema d'au

Mini-caneló de rostit i crostons

Carpaccio de pinya

Bouquet silvestre i vinagreta de pernil

Lassanya vegetal

Amb beixamel *aurora*

Mongetes tendres saltades

Amb sofregit mariner de llagostins

Xurrasco de vedella

Adob de soja, all i mel amb cabdells rostits

Croqueta de bacallà

Chutney de tomàquet especial

Broquetes de botifarra

A la planxa, amb romesco d'escalivada i bastonets de moniato

Calamars amb salsa "suquet"

Amb patatetes i pèsols

Arròs (Servit individual)*

de peix i marisc

Fideuada (Servit individual)*

**Opció només per als dijous
Suplement de 4,00 €*

Postres MUN

20€*

*Aigua mineral i una beguda extra. IVA Inclòs. 1,20€ pa extra.

Reglament (EU): N.º. 1169/2011 El nostre establiment té informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·liciti informació al nostre personal.

Menú del día

DEL 2 AL 5 DE DICIEMBRE DE 2024

Nuestro buffet de crudités

Crema de ave

Mini-canelón de rustido y picatostes

Carpaccio de piña

Bouquet silvestre y vinagreta de jamón

Lasaña vegetal

Con bechamel aurora

Judías verdes salteadas

Con sofrito marinero de langostinos

Churrasco de ternera

Adobillo de soja, ajo y miel con cogollos asados

Calamares en salsa suquet

Con patatitas y guisantes

Croqueta de bacalao

Chutney de tomate especiado

Brochetas de butifarra

A la plancha, con romesco de escalibada y sticks de boniato

Arroz (Servido individual)*
de pescado y marisco

Fideuá (Servido individual)*

**Sólo los jueves
Suplemento de 4,00 €*

Postres MUN

20€*

*Agua mineral y una bebida extra. IVA Incluido. 1,20€ pan extra.

Reglamento (EU): N.º. 1169/2011 Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Daily menu

FROM DECEMBRE 2TH TO 5TH 2024

Our crudité buffet

Poultry cream

Mini-roasted cannelloni and croutons

Pineapple carpaccio

Wild bouquet and ham vinaigrette

Vegetable lasagna

With *aurora* bechamel

Sautéed green beans

With sautéed prawns

Beef steak

with garlic and honey marinated roasted buds

Calamar in *suquet* sauce

With potatoes and peas

Cod croquette

with spiced tomato chutney

Sausage skewers

Grilled, with vegetables and romesco sauce and sweet potato sticks

Rice (Served individually)*
fish and seafood

Fideua (Served individually)*

**Only served on Thursday
Supplement of 4,00€*

MUN's desserts

20€*

*Mineral water and 1 extra drink. VAT included. 1,20€ extra bread.

Regulation (EU): N° 1169/2011 Our establishment have at your entire disposal information about food allergies and intolerances. If you require more information do not hesitate to ask our staff.