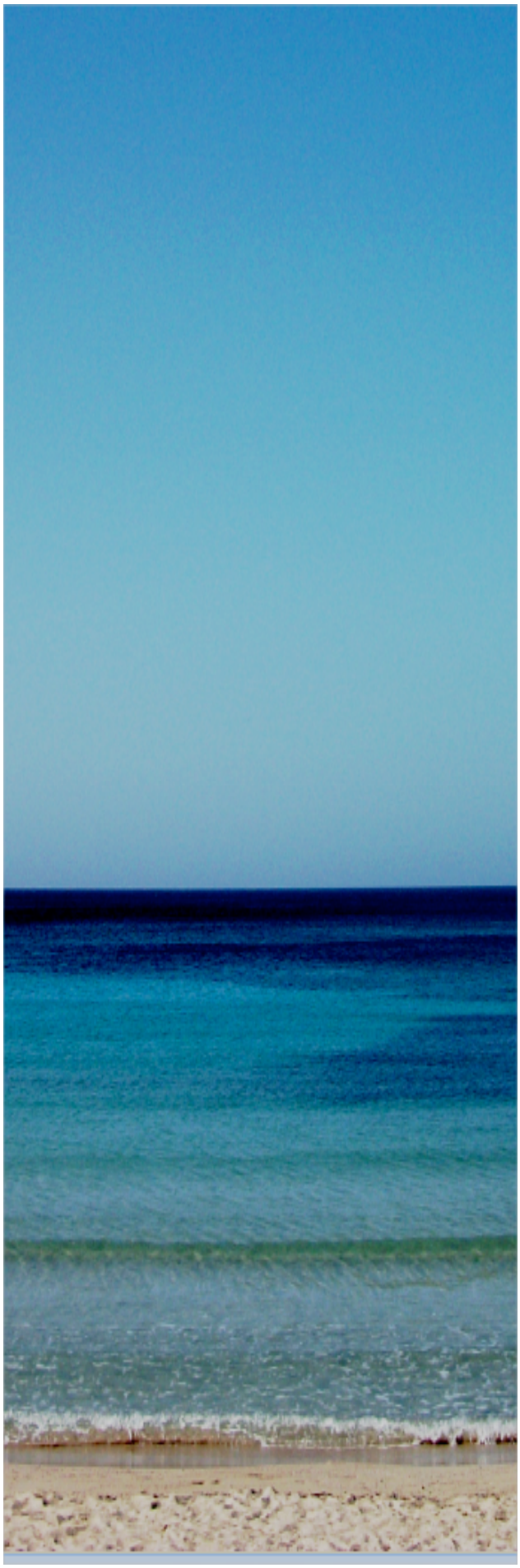

SABOR DEL MEDITERRANI

Restaurant

APERITIU

Pa / olives / fruits secs

PRIMERS PLATS ENTRANTS

Gaspatxo

Amanida verda

Trempó

Fusta d'embotits

Fusta de formatges

Verdures a la planxa / al vapor

Escalivada amb anxoves

Remenat d'espàrecs

Crema de carabassa amb crostons

Croquetes variades

Hummus amb torradetes/crudités

Guacamole

Musclos al vapor

Broqueta de verdures

Oliaigua

Amanida d'espinacs i xampinyons

Amanida de tomàtiga i formatge tendre

PRIMERS PLATS ARROSSOS, PASTES I LLEGUM

Cuscús

Arròs brut

Paella mixta

Arròs a la marinera

Amanida d'arròs amb verduretes saltades

Fideuà

Espaguetis a la bolonyesa

Amanida de pasta amb pitera d'indiot

Espaguetis a la napolitana

Crema de pèsols

Amanida de llenties

Trempó amb ciurons i ou dur

Cuinat de ciurons i espinacs

Fava parada

Escudella fresca

Greixera d'ous amb pèsols

SEGONS PLATS PEIX I MARISC

Graellada de peix/marisc

Tronc de lluç amb salsa verda

Broqueta de rap amb verduretes

Llenguado a la meunière

Anfós a la mallorquina

Caldereta de llagosta

Bullit de peix

Bacallà

Escabetx

Llampuga amb pebres vermells

Filet de d'orada a la planxa

Raoles de jonquillo

SEGONS PLATS CARN I OUS

Aguiat de pilotes amb patata i verduretes

Broqueta de pollastre amb verduretes

Escaldums

Bullit de carn

Llom amb col

Pollastre amb ceba

Costelles de be fregides amb allets

Filet de vedella a la planxa

Entrecot amb rocafort

Tumbet amb llom / amb peix

Albergínies farcides

POSTRES

Suc de taronja

Sorbets

Plàtan amb ametlles

Broqueta de fruita variada

Carpaccio de pinya natural

Macedònia de fruita del temps

Fruita variada

Gelats

Brownie

Gató amb gelat d'ametlles

Flam

Puding

Iogurts

GUARNICIONS

Patates al forn / al vapor / fregides

Verdures al forn /al vapor / a la planxa

Amanida mixta

Bolets (temporada)

Pa integral torrat

ACLARIMENTS

Els fruits secs (ametlla, avellana, nou) són sense sal, crus o torrats.

El pa és integral i/o morè.

El vi es pot servir en copes.

Es poden demanar mitges racions o petites.

El restaurant pot cuinar els plats sense sal.

Sempre hi ha fruita fresca de temporada disponible.

Alguns lactis són descremats.