

MENÚ "4 ESTACIONES" OTOÑO

MENÚ LUNES

PRIMER PLATO

"FRITO MALLORQUÍN" DE TEMPORADA  

QUESO "CAMEMBERT" CON SOBRASADA Y MIEL  

"ROLLITO" CRUJIENTE DE PATO EN PASTA "FILO"    

SEGUNDO PLATO

FILETE DE "MUSSOLA" A LA ESPALDA 

"HUEVOS ROTOS" CON JAMÓN IBÉRICO 

PATO CON SALSA DE "FRUTOS ROJOS"  

POSTRE

FLAN   PUDDING    HELADO  

TARTA DEL DÍA   

PAN  ALLIOLI  VINO  AGUA Y GASEOSA INCLUIDOS

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

 CONTIENE GLUTEN	 PESCADO
 FRUTOS DE CÁSCARA	 MOLUSCOS
 CRUSTÁCEOS	 LÁCTEOS
 SETAS	 CACAHUETES
 APIO	 GRANOS DE SÉSAMO
 HUEVOS	 SO ₂ Y SULFITOS
 MOSTAZA	 ALTRAMUCES
 SOJA	



16.50 €

IVA INCLUIDO

MENÚ “4 ESTACIONES” OTOÑO

MENÚ MARTES

PRIMER PLATO

PAELLA CIEGA DEL “SENYORET”     

“ENVOLTINI” DE CALABACÍN AL GRATÉN 

BERENJENAS FRITAS CON QUESO DE CABRA Y MIEL   

SEGUNDO PLATO

MERLUZA A LA PLANCHA 

“WOK” DE POLLO SALTEADO CON SOJA Y MIEL   

“COSTILLEJA” DE CERDO EN SALSA BARBACOA  

POSTRE

FLAN   PUDDING    HELADO  

TARTA DEL DÍA   

PAN  ALLIOLI  VINO  AGUA Y GASEOSA INCLUIDOS

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

 CONTIENE GLUTEN	 PESCADO
 FRUTOS DE CÁSCARA	 MOLUSCOS
 CRUSTÁCEOS	 LÁCTEOS
 SETAS	 CACAHUETES
 APIO	 GRANOS DE SÉSAMO
 HUEVOS	 SO ₂ Y SULFITOS
 MOSTAZA	 ALTRAMUCES
 SOJA	



16.50 €
IVA INCLUIDO

MENÚ “4 ESTACIONES” OTOÑO

MENÚ MIÉRCOLES

PRIMER PLATO

ARROZ CALDOSO A LA “MARINERA”     

CARACOLAS PICANTITOS CON “ALLIOLI”  

ENSALADA “CÉSAR” CON “CRÖUTONS”   

SEGUNDO PLATO

LENGUADO A LA PLANCHA 

ESPAGUETTIS “BOLOGNESA” CON HUEVO FRITO     

“FRITO MALLORQUÍN” DE MATANZAS  

POSTRE

FLAN   PUDDING    HELADO  

TARTA DEL DÍA   

PAN  ALLIOLI  VINO  AGUA Y GASEOSA INCLUIDOS

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

 CONTIENE GLUTEN	 PESCADO
 FRUTOS DE CÁSCARA	 MOLUSCOS
 CRUSTÁCEOS	 LÁCTEOS
 SETAS	 CACAHUETES
 APIO	 GRANOS DE SÉSAMO
 HUEVOS	 SO ₂ Y SULFITOS
 MOSTAZA	 ALTRAMUCES
 SOJA	



16.50 €

IVA INCLUIDO

MENÚ "4 ESTACIONES" OTOÑO

MENÚ JUEVES

PRIMER PLATO

"ARRÒS BRUT" DE TEMPORADA   

"FRITO MALLORQUÍN" AL AROMA DE HINOJO  

VERDURAS MIXTAS EN "TEMPURA"   

SEGUNDO PLATO

"TILAPIA" A LA ESPALDA 

HAMBURGUESA DE "ANGUS" CON QUESO   

"MANITAS" DE CERDO CON ALMENDRA PICADA  

POSTRE

FLAN   PUDDING    HELADO  

TARTA DEL DÍA   

PAN  ALLIOLI  VINO  AGUA Y GASEOSA INCLUIDOS

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



CONTIENE GLUTEN



PESCADO



FRUTOS DE CÁSCARA



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS



SETAS



CACAHUETES



APIO



GRANOS DE SÉSAMO



HUEVOS



SO₂ Y SULFITOS



MOSTAZA



ALTRAMUCES



SOJA



16.50 €

IVA INCLUIDO

MENÚ "4 ESTACIONES" OTOÑO

MENÚ VIERNES

PRIMER PLATO

PAELLA "NEGRA" DEL "SENYORET"     

"QUESADILLA" CON "GUACAMOLE" Y "CHEDDAR"   

CALAMARINES CON SOBRASADA Y MIEL  

SEGUNDO PLATO

"GALLO DE SAN PEDRO" FRITO CON CEBOLLA   

ESPAGUETTIS EN SALSA "CARBONARA"   

"MILANESA" DE CARNE A LA ARGENTINA  

POSTRE

FLAN   PUDDING    HELADO  

TARTA DEL DÍA   

PAN  ALLIOLI  VINO  AGUA Y GASEOSA INCLUIDOS

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

 CONTIENE GLUTEN	 PESCADO
 FRUTOS DE CÁSCARA	 MOLUSCOS
 CRUSTÁCEOS	 LÁCTEOS
 SETAS	 CACAHUETES
 APIO	 GRANOS DE SÉSAMO
 HUEVOS	 SO ₂ Y SULFITOS
 MOSTAZA	 ALTRAMUCES
 SOJA	



16.50 €

IVA INCLUIDO

MENÚ “4 ESTACIONES” OTOÑO

MENÚ SÁBADO

PRIMER PLATO

“RISOTTO” ESPECIAL DE PULPO AL “PARMESANO”



ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO



CANELONES CASEROS DE “RABO DE TORO”



SEGUNDO PLATO

BACALAO CON “PIQUILLOS” Y ALLIOLI DE AZAFRÁN



PIERNA DE “CABRITO” CON SALSA “CAZADORA”



ENTRECOT DE “CEBÓN” A LA BRASA DE ENCINA

POSTRE

FLAN PUDDING HELADO



TARTA DEL DÍA



PAN ALLIOLI VINO AGUA Y GASEOSA INCLUIDOS



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



CONTIENE GLUTEN



PESCADO



FRUTOS DE CÁSCARA



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS



SETAS



CACAHUETES



APIO



GRANOS DE SÉSAMO



HUEVOS



SO₂ Y SULFITOS



MOSTAZA



ALTRAMUCES



SOJA



28.50 €

IVA INCLUIDO