

# SAL Y PIMIENTA

## MENÚ CENAS

### Para empezar

#### **Ensalada del día\***

Mediterránea, de la huerta, cesar, de tomate y atún, con queso de cabra...

#### **Sopa/crema del día\***

Sopa de escudella, crema de calabaza, crema de calabacín...

#### **Trinchat de la cerdanya**

Con guarnición de butifarra negra

#### **Macarrones boloñesa**

Gratinados con 4 quesos

#### **Tallarines asiáticos**

Con salsa teriyaky, gambas y verduras

#### **Lasaña de verduras**

Con salsa bechamel

### Momento dulce...

Brownie de chocolate con helado de vainilla  
Tarta de Manzana  
Tarta de queso con mermelada de temporada  
Fruta de temporada  
Flan de huevo al caramelo con nata  
Miel y Mató

### Plato principal

#### **Solomillo de cerdo**

Con salsa Pedro Ximenez y guarnición

#### **Pollo a la catalana**

En salsa con ciruelas y orejones

#### **Butifarra de payés**

Con judías blancas y guarnición

#### **Carne del día\***

Bistec de ternera, pechuga de pollo, fricando de ternera...

#### **Calamares a la Andaluza**

Con guarnición

#### **Merluza al horno**

Con verduras y patatas

*\* Los platos del día varían a diario*

*El menú incluye pan*

*No están las bebidas incluidas*

*20,00 euros por adulto (+12 años)*

*15,00 euros por niño (2 a 11 años)*

*\* Consultar opciones vegetarianas y sin gluten previamente.*