

Menú diari 2020		PREUS PER:	kg/unit	1 ració	2 racions	3 racions
PRECUINATS	Caneló de carn ó bacallà ó d'espínacs ó d'espínacs i bacallà s/beixamel la unitat.		1,09			
	Caneló de peix i marisc s/beixamel la unitat.		1,70			
	Croqueta de Bacallà 8 i 12 u.				5,30	7,95
	Croqueta de Pollastre 8 i 12 u.				3,80	5,70
	Mandonguilles bacallà 8 i 12 u.				4,70	7,00
	Empanadilles de Tonyina band. 8un.				5,95	
	Farcellet de verdura i gamba.				6,25	
	Rotllet de verdura i carn.				5,75	
	Pasta de bunyols 500 gr.		6,75			
ENTRANTS	Brandada de Bacallà band.350 gr		6,25			
	Bunyols de bacallà fregits el kg.		23,50			
	Carpaccio de bacallà amb tomata el kg.		39,50			
	Delícies de bacallà		25,00			
	Escalivada.				4,95	
	Esqueixada amb all i julivert el kg.		24,50			
	Kokotxes de bacallà arrebossades el kg.		33,50			
	Piquillo farcit de bacallà amb salsa el kg.		14,95			
	Truita de patata		10,80			
PRIMERS PLATS	Albergínia farcida de carn ó de bacallà gratinada			3,95	7,25	
	Albergínia farcida de peix i marisc gratinada			4,30	8,10	
	Amanida d'arròs (sols estiu)			2,75	4,90	
	Amanida de cigrons, ó de fesols ó de lleties (sols estiu)			2,75	4,90	
	Amanida de pasta. (sols estiu)			2,50	4,80	
	Amanida Russa			2,75	4,90	
	Arròs negre			3,90	7,60	
	Arròs amb bacallà			4,95	9,75	
	Braç de còctel marisc el kg. (sols estiu)		15,60			
	Braç de patata i carn gratinat el kg.		13,60			
	Braç de patata i pop gratinat el kg.		13,60			
	Braç de patata i tonyina el kg.		13,60			
	Canelons gratinats de bacallà ó de carn ó d'espínacs ó d'espínacs i bacallà.					7,75
	Canelons gratinats de peix i marisc					10,55
	Cigrons amb bacallà (sols hivern)					4,80
	Cintes amb bacallà.			4,20	6,20	
	Espinacs amb fesols i bacallà			3,85		
	Espagueti Carn.			3,85	5,80	
	Espagueti Rocafort.			4,40		
	Estofat de patata i vedella (temporada)			4,50		
	Fideuada			4,95	9,75	
	Lasanya de carn.			4,30	8,50	
	Lleties estofades (sols hivern)				4,50	
	Macarrons de Carn.				3,30	4,95
	Macarrons gratinats.				3,65	5,40
	Mussaka.			4,45	8,80	
	Olla barrejada. (sols hivern)			3,95		
	Patates gratinades			4,85		
	Ous gratinats.			3,40	6,50	
	Anguila amb suc del delta				8,25	
Bacallà al Pí Pí.			6,80	11,95	17,50	
Bacallà amb Musselina.			6,80	11,95	17,50	

SEGONS PLATS	Bacallà amb Romesco.	6,80	11,95	17,50
	Bacallà amb Samfaina.	6,80	11,95	17,50
	Bacallà de Quaresma	6,80	11,95	17,50
	Callos.(sols hivern)	4,50	8,00	
	Cargols amb tomaquet, picada i de la iàia.	4,50	8,50	
	Cuixa de pollastre farcida.	3,95	7,60	
	Conill amb sanfaina		4,95	
	Fricando amb bolets	5,50	10,20	
	Mandonguilles amb sipia.	3,75	6,90	
	Manetes de Porc.	5,80		
	Pollastre a la Cassola.	3,95	7,55	
	Pollastre Farcit.		8,50	12,75
	Confit d'ànec amb guarnició	7,10	13,50	
	Pop gallega (Segons temporada)	8,90		
	Pop a la ceba (segons temporada)	4,70	9,15	
	Sipia planxa amb guarnició (segons temporada)	6,30		