



Menú Sant Antoni

(Tots els dies)

IMPORTANT!!! Si té cap intolerància o al·lèrgia consulti la taula d'al·lèrgògens o faci'ns-ho saber abans de fer la comanda

PRICES INCLUDE TAXES - PRECIOS CON IVA. INCLUIDO - PREUS IVA. INCLÒS **27,95**

Una coca de pa torrat, alls i tomàquet a part

Primers plats a triar

- 2 Caragols a la llauna
- 1,4,5 Amanida xató
- 2 Musclos a la brasa
- 1,3,8 Escudella barrejada
- 4 Popets saltats amb carxofes, rossinyols i favetes baby
- Mil fulls de foie i poma amb oli de vainilla
- 1,3,4,8 Assortit de croquetes i bunyols

Segons plats a triar

- 3 Graellada de carn a la brasa amb patata al caliu i allioli
- 7 Filet de vedella amb salsa de ceps (7 € sup.)

Pollastre de corral sense feina farcit de botifarra del perol, bolets i verdures

- 1,3,4,5 Suquet d'anguila del delta amb patates esberlades i allioli negat

Entrecot brasa

- 4,8 Arròs de muntanya amb sípia, costella, botifarra, pollastre i bolets (min 2 persones)

Postres fetes a casa a triar

- 1,3,7 Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
- Poma al forn
- 7 Pannacotta amb fruits vermells
- 3,7 Crema catalana
- 1,3,7 Pastís TATIN
- 1,3,7 Melindros borratxos de rom cremats

Begudes: una copa de vi o cava o cervesa o refresc i aigües

0 Si tots els comensals de la taula fan aquest menú poden triar qualsevol vi de la carta amb un descompte de 4€ per ampolla





Menú Sant Antoni

(Todos los días)

IMPORTANTE !!! Si tiene alguna intolerancia o alergia consulte la tabla de alérgenos i háganoslo saber antes de hacer el pedido

PRICES INCLUDE TAXES - PRECIOS CON IVA. INCLUIDO - PREUS IVA. INCLÒS **27,95**

Una coca de pan tostado, ajos y tomate aparte

Primeros platos a elegir

- 2 Caracoles a la lata
- 1,4,5 Ensalada xató
- 2 Mejillones a la brasa
- 1,5,7 Escudella barrejada
- 4 Pulpitos salteados con alcachofas, rebozuelos y habitas baby
- Mil hojas de foie y manzana con aceite de vainilla
- Surtido de croquetas y buñuelos

Según platos a elegir

- 3 Parrillada de carne a la brasa con patata y alioli
- Solomillo de ternera con salsa de setas (7 € sup.)
- 8 Pollo de corral sin trabajo relleno de butifarra del perol, setas y verduras
- 1,3,4,5 Suquet de anguila del delta con patatas quebradas y alioli
- Entrecot brasa
- 4,8 Arroz de montaña con sepia, costilla, morcilla, pollo y setas (min 2 personas)

Postres caseros a elegir

- 1,3,7 Coulant de chocolate con helado de vainilla
- Manzana al horno
- 7 Pannacotta con frutos rojos
- 3,7 Crema catalana
- 1,3,7 tarta tatin
- 1,3,7 Bizcochos borrachos de ron quemados

Bebidas: una copa de vino o cava o cerveza o refresco y aguas

0 Si todos los comensales de la mesa hacen este menú pueden elegir cualquier vino de la carta con un descuento de 4 € por botella



IMPORTANT!!! Si té cap intolerància o al·lèrgia consulti la taula d'al·lèrgògens o faci'ns-ho saber abans de fer la comanda

Menú feiners

Coca de pa torrat amb tomàquet, all, olives trencades i allioli

Primers plats a triar

!!!!!!! Si vol el compte per separat o factura faci'ns-ho saber al fer la comanda !!!!!!!!

7 Cruixent de mil fulls de patata, formatge i botifarra negra

Humus de cigrons amb llavors i moniato

Trinxat amb cansalada ibèrica

1,7 Lasanya

5,7 Amanida de brots tendres amb mozzarella arrebossada i vinagreta de nous

Gaspatxo amb entrebancs

Segons plats a triar

Pollastre a la brasa

Graellada de carn a la brasa amb patata caliu (suplement 4€)

Botifarra negra a la brasa

4,7 Bacallà amb crema de pil-pil

Orada al forn

1,8 Capi pota amb tripa i mongetes

8 Galta de porc al forn

Les postres casolanes o cafè o tallat o infusió

Xarrup de llimona

Melindros borratxos cremats 1,3,7

Meló o Pinya natural

Crema catalana 3,7

Gelat de pal ametllat 3,7

Pastís gelat al whisky 1,3,5,7

HORARI CUINA: 12:30 h – 15:30 h HORARI SALA: 12:30 h – 16:30 h

Dilluns: 1er Espàrrecs verds a la brasa amb romesco 7*** 2on Braó al forn

Dimarts: 1er Cargols guisats un mica picants 1,2,5***2on Llagostins amb romesco 2,4,5

Dimecres: TANCAT

Dijous: 1er Seitons andalusa 1,3,4,7***2on Paella (20 min) 2,4

Divendres :1er Musclos a la brasa 4***2on Peus de porc brasa amb picada d'all i julivert

Preu 13,95 €iva Inclòs per emportar 10,95

*un plat del menú, les postres i una beguda 9,95 €

Sopars: divendres i dissabtes de 20:30h a 23:00h

Demani el compte a taula!!!! ja passarà el cambrer a cobrar

0 Si tots els comensals de la taula fan aquest menú poden triar qualsevol vi de la carta amb un descompte de 2 € per ampolla



IMPORTANTE !!! Si tiene alguna intolerancia o alergia consulte la tabla de alérgenos i háganoslo saber antes de hacer el pedido

Menú laborables

Coca de pan tostado con tomate, ajo, aceitunas rotas y alioli

Primeros platos a elegir

!!!!!!! Si quiere la cuenta por separado o factura háganoslo saber al hacer el pedido !!!!!!!

Crujiente de mil hojas de patata, queso y morcilla catalana 7

Humus de garbanzos con semillas y boniato

Trinxat con tocino ibérico

Lasaña 1,7

5,7 Ensalada de brotes tiernos con mozzarella rebozada y vinagreta de nueces

Gazpacho con tropezones

Segundos platos a elegir

Pollo a la brasa

Parrillada de carne a la brasa con patata calor (suplemento 4 €)

Morcilla catalana a la brasa

4,7 Bacalao con crema de pil-pil

Dorada a la horno

1,8 Cabeza i pata con callós y judías

8 Carrillera de cerdo al horno

Los postres caseros o café o cortado o infusión

Xarrup de llimona

Melindros borratxos cremats 1,3,7

Meló o Pinya natural

Crema catalana 3,7

Gelat de pal ametllat 3,7

Pastís gelat al whisky 1,3,5,7

HORARIO COCINA: 12:30 h – 15:30 h HORARIO SALA: 12:30 h - 16:30 h

Lunes: 1er Espárragos verdes a la brasa con romesco 7 *** 2º Codillo al horno

Martes: 1er Caracoles guisados un poco picantes 1,2,5 *** 2º Langostinos con romesco 2,4,5

Miércoles: CERRADO

Jueves: 1er Boquerones a la andaluza 1,3,4,7 *** 2º Arroz negro (20 min) 2,4

Viernes: 1er Mejillones a la brasa 4 *** 2º Pies de cerdo brasa con picada de ajo y perejil

Precio 13,95 €iva Incluido para llevar 10,95

* Un plato del menú, el postre y una bebida 9,95 €

Cenas: viernes y sábados de 20: 30h a 23: 00h

Pida la cuenta en la mesa !!!! ya pasará el camarero a cobrar

0 Si todos los comensales de la mesa hacen este menú pueden elegir cualquier vino de la carta con un descuento de 2 € por botella



Cereals- cereales-cereals, céréales 1

Crustacis-crustaceos-crustaceans, crustacés 2

Ous-huevos-eggs, oeufs 3

Peix-pescado-fish, poisson 4

Fruits secs-frutos secos-Peanuts and products thereof 5

Soja-soja-Soybeans 6

lactics-lacticos-Lactic , lactiques 7

Api-apio-celery, céleri 8

mostassa-mostaza-mustard, Moutarde 9

Sèsam-Sésamo-Sesame, Sésame 10

****Horari Esmorzars:**

10:00 a 12:00

****Horari feiners migdia:**

cuina 12:30 a 16:00

sala 12:30 a 17:00

****Horari cap de setmana migdia:**

cuina de 12:30 a 16:30

sala 10:00 a 17:30

****Sopars: divendres i dissabtes :**

Horari de cuina 20:30 a 22:45

Horari de sala 20:30 a 24:00



**** Horario Desayunos:**

10:00 a 12:00

**** Horario Laborables mediodía:**

cocina 12:30 a 16: 00

sala 12:30 a 17: 00

**** Horario fin de semana mediodía:**

cocina de 12:30 a 16:30

sala 10:00 a 17: 30

**** Cenas: viernes y sábados:**

Horario de cocina 20:30 a 22:45

Horario de sala 20:30 a 24:00

DIMECRES NO FESTIUS: TANCAT MIÉRCOLES NO FESTIVOS: CERRADO

Penedès, 43

Premià de Dalt

937515211