

# Menú laborable

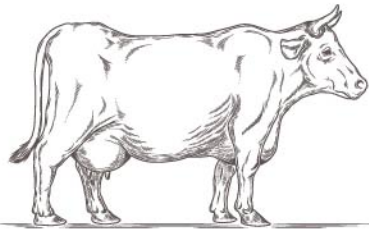
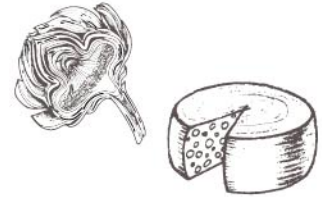
22€

Incluye: Primero, segundo y postre o café · Copa de vino o cava · Agua y pan

IVA INCLUIDO

## 1os platos

- Esqueixada de bacalao
- Parrillada de verduras
- Salmorejo con jamón ibérico y huevo duro
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y vinagreta de mostaza
- Macarrones a la boloñesa gratinados



## 2os platos

- Churrasco de ternera a la brasa
- Parrillada de carne
- Dorada a la brasa
- Tronco de merluza al Orio
- Entrecot de ternera (suplement 2€)

\*Todos los segundos platos van acompañados con guarniciones de productos de temporada

- Paella (todos los jueves)

## los postres

- Macedonia de frutas macerada con lima y azúcar moreno con sorbete de mandarina
- Tarta de queso con frutos rojos
- Manzana tatin, helado de vainilla y crumbels
- Helados artesanos de temporada
- Fruta del tiempo



## Menú infantil

niños a partir de 12 años

MACARRONES CROQUETAS  
Y PATATAS FRITAS  
POSTRES

AGUA O REFRESCO  
14€

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS  
DISPONEMOS DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.  
SOLICITA INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. CONSULTA NUESTRAS OPCIONES DE MENÚ.

Estos menús no son válidos para grupos. Consultanos los menús de grupos

LA MASIA

— D'ESPLUGUES —

by Cal Blay

# Menú laborable

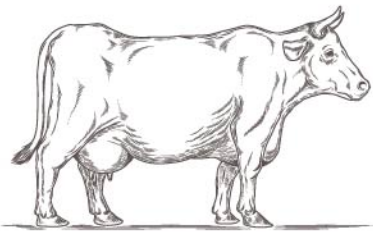
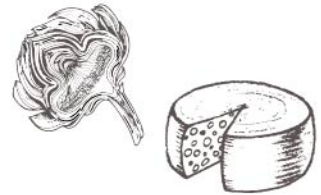
22€

Inclou: Primer, segon i postre o cafè · Copa de vi o cava · Aigua i pa

IVA INCLÒS

## 1rs plats

- Esqueixada de bacallà
- Graellada de verdures
- Salmorejo amb pernil ibèric i ou dur
- Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i vinagreta de mostassa
- Macarrons a la bolonyesa gratinats



## 2ns plats

- Xurrasco de vedella a la brasa
- Graellada de carn
- Orada a la brasa
- Tronc de lluç a l'Orio
- Entrecot de vedella (suplement 2€)

\*tots els segons plats van acompanyats amb guarnicions de productes de temporada

- Paella (tots els dijous)

## els postres

- Macedònia de fruites macerada amb llima i sucre morè amb sorbet de mandarina
- Pastís de formatge amb fruits vermells
- Poma tatin, gelat de vainilla i crumbel
- Gelats artesans de temporada
- Fruita del temps



## Menú infantil

nens fins a 12 anys

MACARRONS, CROQUETES  
I PATATES FREGIDES

POSTRES

AIGUA O REFRESC

14€



AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES  
DISPOSEM D'INFORMACIÓ EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES  
SOL·LICITA INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL CONSULTA LES NOSTRES OPCIONS DE MENÚ.

Aquests menús no són vàlids per grups. Consulta'ns els menús de grups

# Laborable menu

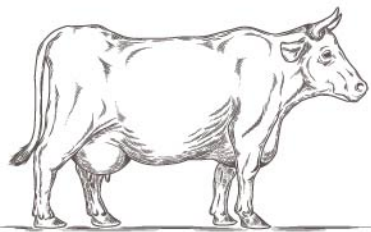
22€

Includes: Starters, main courses and dessert or coffee · Glass of wine or caua · Water and bread

VAT INCLUDED

## starters

- Cod salad
- Grilled vegetables
- Salmorejo with Iberian ham and hard-boiled egg
- Beef carpaccio with parmesan shavings and mustard vinaigrette
- Gratin bolognese macaroni



## main courses

- Grilled beef fillet steak
- Grilled meat
- Grilled bream
- Orio style Hake
- Sirloin steak (*suplement 2€*)

\* all the main courses are accompanied with seasonal product garnishes

- Paella (*Thursdays*)

## desserts

- Fruit salad with lime, brown sugar and mandarin sorbet ice cream
- Cheese cake with red fruits
- Apple tatin, vanilla ice cream and crumbel
- Handmade ice creams
- Seasonal fresh fruit



## Childrens menú

children until 12 years old

MACARONI, CROQUETTES  
AND CHIPS

DESSERTS

WATER OR SODA

14€



FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCE  
WE HAVE INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES.  
ASK OUR STAFF FOR INFORMATION. CHECK OUR MENU OPTIONS.

These menus are not valid for groups. Ask group menus