

MENÚ SEMANAL

DEL LUNES 23 AL VIERNES 27 DE ENERO

INCLUYE UNA CAÑA DE CERVEZA ARTESANA LA POPULAR DEL BESOS DE CAPFOGUER (ECOLÓGICA Y SIN GLUTEN), AGUA 50CL, COPA DE VINO CLOS DE LA TERRA O REFRESCO 35CL Y UN PANECILLO

ENTRANTES

ENSALADA DE SALMÓN MARINADO CON SALSA DE MOSTAZA Y ENELDO

| ALÉRGENOS: PESCADO |

FIDEOS CHINOS CON POLLO, VERDURAS Y SALSA DE CHILLI DULCE

| ALÉRGENOS: GLUTEN Y SOJA |

SOPA DE PICADILLO CON POLLO, JAMÓN Y HUEVO DURO

| ALÉRGENOS: GLUTEN Y HUEVO |

REVOLTILLO DE VERDURAS CON CHAMPIÑONES

| ALÉRGENOS: HUEVO |

POTAJE VEGANO DE GARBANZOS, SETAS Y PAPAS

PRINCIPALES

CODILLO AL VINO RANCIO (COCINADO A BAJA TEMPERATURA)

ALBÓNDIGAS DE QUINOA CON SALSA DE TOMATE CASERA

| ALÉRGENOS: GLUTEN |

COSTILLAR DE CERDO DUROC CARAMELIZADO CON SOJA Y MIEL DE CAÑA (SUPLEMENTO 7€) COCINADO A BAJA TEMPERATURA

| ALÉRGENOS: GLUTEN Y SOJA |

JAMONCITOS DE POLLO RUSTIDOS AL HORNO

| ALÉRGENOS: GLUTEN |

FILETE DE GALLO DE SAN PEDRO A LA PLANCHA

| ALÉRGENOS: PESCADO |

ATÚN ROJO ENCEBOLLADO AL JEREZ (SUPLEMENTO 4€)

| ALÉRGENOS: PESCADO |

FIDEUÁ MAR Y MONTAÑA CON ALL I OLI | HECHA AL MOMENTO | (SÓLO MIÉRCOLES)

| ALÉRGENOS: GLUTEN, PESCADO, HUEVO Y CRUSTÁCEO |

PAELLA MONTAÑESA CON SECRETO, VERDURAS Y SETAS | HECHO AL MOMENTO | (SÓLO JUEVES)

POSTRES CASEROS

FLAN DE QUESO CREMA

| ALÉRGENOS: LÁCTEO Y HUEVO |

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO CON NUECES (SUPLEMENTO 2€)

| ALÉRGENOS: GLUTEN, FRUTOS DE CÁSCARA, LÁCTEO Y HUEVO |

FRESAS CON NATA

| ALÉRGENOS: GLUTEN |

PLÁTANO TROCEADO CON CHOCOLATE CALIENTE

| ALÉRGENOS: LÁCTEO Y FRUTOS DE CÁSCARA |

CERVEZA ARTESANA DE LA SEMANA BARRIL PIRQUETTE · TRIPEL · IBU 24 · %

8

(SUPLEMENTO 1,50€) LAS ABADÍAS BELGAS. DE COLOR AMBARINO, ESPUMA BLANCA Y PERSISTENTE. AROMAS DE FRUTA BLANCA MADURA Y ESPECIAS. EN BOCA: SEDOSA, CON CUERPO; DULCE DE ENTRADA Y FINAL SECO. PREMIADA POR SU CALIDAD EN EL BARCELONA BEER CHALLENGE 2019.



13.90€

CARTA VINOS Y CERVEZAS ARTESANAS



COMPARTE TU EXPERIENCIA



@LASENDA_RESTAURANT