

ENTRANTES

Ensalada al estilo oriental con salsa agri dulce
Papas aliñás con atún
Tallarines con salsa napolitana y parmesano rallado
Humus de remolacha
Papas a lo pobre con huevo y virutas de morcilla
Huevo cabreado con patatas y virutas de jamón ibérico **+1.50 €**

O SI LO PREFIERES ELIGE UNA TAPA

Chips de berejenas con miel de caña
Bombas de las que pican (2 unidades)
Patatas serranas
Mejillones al vapor con aceite de ajo y perejil
Almejas en salsa verde
Chipirones fritos a la andaluza

PRINCIPALES

Cachopo de lomo relleno de chistorra desmigada, queso y cebolla caramelizada
Secreto a la plancha con chimichurri
Pollo al wok con verduras y salsa de chili dulce
La clásica dorada al horno **+1.5€**
Carrillera de cerdo a la cerveza negra **+2€**
cocinada a baja temperatura 10h a 80°
Bacalo a la *llauna* con judías de Santa Pau y pimiento asado **+3.5€**

Arroces y fideuás hechos al momento, uno para cada día

Arroz del CORRETAPA: al horno con secreto, butifarra negra, chistorra y verduras (**martes**)
Fideuá negra o marinera con calamares, almejas y allioli (**miércoles**)
Paella marinera con sepia, mejillones y almejas (**jueves**)
Paella de verduras asadas con romesco (**viernes**)

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

Tortita americana con chocolate y nata
Pudin de manzana y bizcocho al Pedro Jiménez
Fresas con nata
Fruta pelada y troceada
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla **+2.75€**
Postres del día **+1.50€**

17 €

incluye: copa de cerveza, copa de vino o agua y ración de pan



@lasenda_restaurant



@lasenda_restaurant

1/2 menú 15€

Menú llevar 16€

Suplemento táper 0,60€

para alérgenos consultar al personal de sala

la Senda
RESTAURANT
Cocina a fuego lento