

Menú del dia
DIMECRES, 19 D'OCTUBRE

DE PRIMER

Canelons de la Fonda (supl 5.50€)

Ensaladilla russa natural

Sopa de caldo amb estella i pilota

Potaje de mongeta

Espaguetis a la bolonyesa

DE SEGON

Vedella amb bolets (supl 7.50€.)

Braons al forn amb verduretes

Suquet de calamar amb botifarra

Bistec a la planxa

Fetge de xai a la planxa sobre fondo de ceba i tomàquet

Callos (supl 5,50€)

Ànec del Penedès amb prunes i pinyons. (supl. 8.50€)

Popets amb ceba i tomàquet (supl 9,50€)

Peus de porc amb salseta de prunes i pinyons. (supl 6.50€.)

Alberginia farcida (supl 4,10€)

Aigua, vi i postres 12€ iva inclòs (Refrescos supl 0,70€)

Els plats del menú es podran acabar i ser substituïts per altres.

Menú
MIÉRCOLES, 19 DE OCTUBRE

PRIMEROS

Canelones de la Fonda (supl 5.50 €)

Ensaladilla rusa natural

Sopa de caldo con pelota

Potaje de judía

Espaguetis a la boloñesa

SEGUNDOS

Ternera con setas (supl 7.50 €.)

Codillos al horno con verduritas

Suquet de calamar con butifarra

Bistec a la plancha

Hígado de cordero a la plancha sobre fondo de cebolla y tomate

Callos (supl 5,50 €)

Pato del Penedès con ciruelas y piñones. (Supl. 8.50 €)

Pulпитos con cebolla y tomate (supl 9,50€)

Pies de cerdo con salsa de ciruelas y piñones. (Supl 6.50 €.)

Berenjena rellena (supl 4,10 €)

Agua, vino y postres 12€ iva incluido (Refrescos supl 0,70€)

Los platos del menú podrán terminarse y ser sustituidos por otros.