



LES TRIAS

MENÚ cap de setmana

Ejemplo de menú. Algun plato puede variar en función del mercado, ya que la comida es fresca.

ENSALADA A ESCOGER

1ero

Patatas de Olot
Risotto de queso
Pulpo a la gallega
Ensalada de queso de cabra
Espárragos verdes con gambas y queso de cabra
Mejillones a la marinera
“Penne” a la boloñesa
Canelones de la “yaya”
Brandada de bacalao
Lasaña de verdura y carne
Hojaldre de escalibada
Pastel de calabacín

2on

Entrecot a la brasa
Butifarra a la brasa
Pollo a la brasa
Conejo a la brasa con “all i oli”
Parrillada de carne (pollo, panceta, butifarra, cordero)
Gambas a la plancha
Cigalas a la plancha
Bacalao a la mosolina
Cordero a la brasa
Codillo al horno con salsa
Galtas al horno
Parrillada de Pescado (Dorada, Merluza, Gambas, Cigalas, Mejillones, Sepia)

Vino tinto “ Empordà” des de 1931 Espolla – aigua – pan y postres.

PREU:16'50 €

Els refrescos no entren en el preu del menú