



MENÚ DEL DIA (excepte caps de setmana i festius)

22,50€


PRIMER PLAT A ESCOLLIR


Amanida de tonyina marinada amb formatge fresc i alvocat  

Ensalada de atún marinado con queso fresco y aguacate

Ous remenats amb bolets i alls tendres  



Revoltillo de setas y ajos tiernos

Tortellini d'espínacs amb crema de parmesà i espàrrec verd 
Tortellini de espinacas con crema de parmesano y espárrago verde



Carpaccio de bacallà amb olivada de Kalamata i pebre rosa  

Carpaccio de bacalao con olivada de Kalamata y pimienta rosa



BONÍSSIMS SEGONS PLATS A ESCOLLIR

Arròs negre de gamba i musclos amb allioli (mínim 2)  



Arroz negro de gamba y mejillones con allioli (mínim 2)

Llom de corvina a la planxa amb verdures al wok  

Lomo de corvina a la plancha con verduras al wok

Pollastre de pagès rostit a la catalana amb prunes  

Pollo de payés rustido a la catalana con ciruelas

Mil fulles de verdures amb salsa de tomàquet  

Milhojas de verduras con salsa de tomate

ELS NOSTRES POSTRES ELABORATS A CASA

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla/ Brownie de chocolate con helado de vainilla

Taronja tallada amb cointreau / Naranja cortada con cointreau 

Panacotta de Mango amb garrapinyats de cacahuets i crumble

Record d'infància, pa, xocolata i oli/ *Recuerdo de infancia: pan, chocolate y aceite*

Aigua Font d'or, 1 copa de Vi D.O. Penedès, pa, cafè o infusions

Consultar al·lèrgies i intoleràncies al cambrer/ Consultar alergias e intolerancias.



 Vegetarià  Peix  Carn  Sense Gluten

www.lafitorra.com

34 93 815 11 25