

DAILY MENU

KOMPARTIR

STARTERS ~ ENTRÉES

Green salad Km0 / Salade verte Km0

Roasted meat cannelloni with béchamel and cheese

Cannellonis à la viande rôtie gratinés

Rigatoni with pesto and parmesan cheese

Rigatoni au pesto et parmesan

Zucchini cream with Iberian ham shavings

Velouté de courgettes aux copeaux de jambon ibérique

Steamed mussels with celery / Moules à la vapeur au céleri

Assorted croquettes / Assortiment de croquettes

MAIN COURSES ~ PLATS PRINCIPAUX

Grilled sea bass fillet with garnish

Filet de bar à la planche et sa garniture

Ribeye steak (300g) with potatoes and Padrón peppers (Extra +4 €)

Entrecôte "lomo alto" (300g) avec pommes de terre et poivrons de Padrón (Suppl. +4 €)

Seafood-style octopus casserole / Cassolette de poulpe à la marinière

Iberian pork 'lagarto' (lean loin strip) with French fries

Filet de porc ibérique 'lagarto' et frites

Beef stew / Ragoût de bœuf

Chicken escalope with salad / Escalope de poulet et salade

DESSERTS

Coconut flan / Flan à la noix de coco

Chocolate truffle cake / Gâteau de bonbon au chocolat

Pineapple carpaccio / Carpaccio d'ananas

Honey and "mató" (Catalan cottage cheese) with walnuts

Miel et "mató" (fromage frais catalan) aux noix

18,90€

IVA incl.

Small beer, glass of wine or water
Demi de bière, verre de vin ou eau

Bread included / Pain inclus