

Menú

Primers / Primeros / Starters

Tomàquets del temps amb ceba tendre i tonyina
Tomates del tiempo con cebolleta y atún
Tomatoes with tender onion and tuna

Saltejats de albergínies amb mel, formatge feta i nous (làctics)
Salteados de berenjenas con miel, queso feta y nueces
Sautéed aubergines with honey, feta cheese and walnuts

Lasanya de salmó, amb bolets (gluten)
Lasaña de salmón, con setas
Salmon lasagna with mushrooms

Ous ferrats amb pernil, patates xips y oli de tòfona
Huevos fritos con jamón, patatas chips y aceite de trufa
Eggs fried with ham, chips potatoes and truffle oil

Segons / Segundos / Main Courses

Peix de mercat al forn (peix)
Pescado de mercado al horno
Baked fish market

Fideuà amb calamars (gluten)
Fideuá con calamares
Fideuà with squid

Llaminera de porc duroc a la brasa amb vinagreta de mostassa (sulfits)
Solomillo de cerdo duroc a la brasa con vinagreta de mostaza
Grilled duchie pork with mustard vinaigrette

Botifarra de pagès a la brasa (gluten)
Butifarra de payés a la brasa
Grilled farmhouse sausage

Postre / Postres / Desserts

Postres Can Sauleda (ou, làctics, gluten, fruits secs, sulfits)
Fruita del temps, Gelats variats i logurt
Fresh fruit, yoghurt and various ice creams

Tots els nostres productes poden contenir traces gluten, làctics i ou

Menú setmanal de Dimarts a Divendres (Tuesday to Friday) de **13:00 a 16:00**

Menú complet (Full Menú) **12,50€** / Mig Menú (Half Menú) **9,25€**

Inclou Pa i Beguda / Incluye Pan y Bebida / Includes Bread and Drink

Caps de setmana i festius (weekends and holidays)

Menú complet (Full Menú) **15'50 €** / Mig Menú (Half Menú) **10,50€**

Reserves al 93 256 67 07 Menú del 24 al 29 de juliol

Acceptem Vals Restaurant de: Sodexo - Tiquet Restaurant - Cheque Gourmet

Sauleda