

Menú del dia

DIJOUS 24 D'ABRIL DEL 2025

El nostre buffet de crudités

ESPAGUETIS A LA CARBONARA DE CEPES;
Amb lascas de parmesà

VERDURES SALTADES I ROMESCO

OUS FARCITS DE ATUN A L'ESTIL TRADICIONAL

CREMA DE MARISC;
Amb crostons de pa i mantega torrada

BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA;
Amb tofu, oli provençal i patates de grilló

BROQUETA DE BOTIFARRA CRIOLLA;
Amb verdures i *chimichurri*

TILAPIA EN TEMPURA;
Amb salsa *batayaki* i albergínies

ROSADA AL VAPOR;
Amb curri i mango confitat

Arròs (Servit individual)*
de peix i marisc

Fideua (Servit individual)*

**Opció només per als dijous
Suplement de 4,00 €*

Postres MUN

20€*

*Aigua mineral i una beguda extra. IVA Inclòs. 1,20€ pa extra.

Reglament (EU): N°. 1169/2011 El nostre establiment té informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·liciti informació al nostre personal.

Menú del día

JUEVES 24 DE ABRIL DEL 2025

Nuestro buffet de crudités

ESPAGUETIS A LA CARBONARA DE CEPES;

Y con lascas de parmesano

VERDURAS SALTEADAS Y ROMESCO

HUEVOS RELLENOS DE ATUN AL ESTILO TRADICIONAL

CREMA DE MARISCO;

Con picatostes de pan y mantequilla tostada

BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA;

Con tofu, aceite provençal y patatas de gajo

BROCHETA DE BUTIFARRA CRIOLLA;

Con verduras y chimichurri

TILAPIA EN TEMPURA;

Con salsa *batayaki* y berenjenas

ROSADA AL VAPOR;

Con curry y mango confitado

Arroz (Servido individual)*
de pescado y marisco

Fideuá (Servido individual)*

**Sólo los jueves
Suplemento de 4,00 €*

Postres MUN

20€*

*Agua mineral y una bebida extra. IVA Incluido. 1,20€ pan extra.

Reglamento (EU): N.º. 1169/2011 Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Daily menu

THURSDAY, APRIL 24, 2025

Our crudité buffet

SPAGHETTI WITH CEPES CARBONARA;
And parmesan slices

SAUTÉED VEGETABLES AND ROMESCO

EGGS STUFFED WITH TUNA IN TRADITIONAL STYLE

SEAFOOD CREAM;
With bread croutons and toasted butter

GRILLED VEAL STEAK;
With tofu, provençal oil and wedge potatoes

CREOLE SAUSAGE SKEWER;
With vegetables and *chimichurri*

TEMPURA TILAPIA;
With batayaki sauce and steamed eggplant

STEAMED ROSADA;
With curry and mango confit

Rice (Served individually)*
fish and seafood

NOODLE (Served individually)

**Only served on Thursday
Supplement of 4,00€*

MUN's desserts

*Mineral water and 1 extra drink. VAT included. 1,20€ extra bread.

Regulation (EU): No. 1169/2011 Our establishment has information available on allergies and food intolerances. Request information from our staff.

20€*