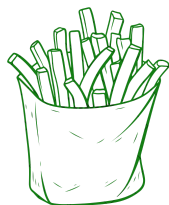




DINAR

DE 13H A 16H



FÓRMULA ENTREPÀ D'AUTOR

amb pa artesà i ecològic

CATALUNYA

hamburguesa de vedella i panxeta, ceba confitada al vi, formatge, cogombre i salsa Desperta Ferro!

VALÈNCIA

botifarra amb pernil ibèric infiltrat, romesco, tomàquets i pebrot escalivat

MALLORCA

sobrassada IGP Mallorca, formatge Maó semicurat i mel de romaní

PROVENÇA

pollastre rostit, ceba confitada al vi, formatge i salsa Desperta Ferro!

SARDENYA

puntes de calamar fregides i allioli de llima

SICÍLIA

burrata, mortadel·la, pico de gallo i pesto

NÀPOLS

Galta de vedella ecològica estofada al vi amb verdures, i Gorgonzola

MALTA

salmó marinat, pesto de festucs, oli de gingebre i pinyons

ATENES

'pulled pork' untuós de porc Duroc, carbassó a la planxa i salsa de iogurt grega

NEOPÀTRIA

hamburguesa vegana casolana, ceba confitada, pebrot escalivat i romesco

Opcional: formatge

NORMAL

XL

14'00

18'00

13'00

17'00

12'00

16'00

13'00

17'00

13'00

17'00

13'00

17'00

13'00

17'00

13'00

17'00

13'00

17'00

13'00

17'00

ACOMPANYAMENT: PATATES FREGIDES, CARXOFES O AMANIDA VERDA

INCLOU UNA BEGUDA

(COPA ESTRELLA, COPA VI, REFRESC, AIGUA O SUC)

POSTRES CASOLANS PER 4 €