

aperitivos /

aceitunas negras aliñadas	2,5 €
aceitunas verdes rellenas	2,5 €
aceitunas mixtas (verdes y negras)	2,5 €
aceitunas verdes de Can Miquelitus (Ibiza)	2,5 €
berberechos 30-45 piezas (lata)	7,5 €
tacos de queso en aceite con tostaditas	4,5 €
dados de salmón marinado con tostaditas	6,8 €

tapas /

patatas bravas al horno Lasal del Varador ☒ ✓	5,8 €
patatas al ajillo ☒ ✓	5,8 €
croquetas de verduras al horno (4 unidades) ✓	5,5 €
croquetas de pollo al horno (4 unidades)	5,5 €
croquetas de bacalao al horno (4 unidades)	5,5 €
croquetas de sepia (4 unidades)	5,5 €
variedad de croquetas (una de cada)	5,5 €
gambas saladas de Huelva ☒	6,9 €
nuggets al horno Lasal del Varador	7,5 €
anchoas con coca tostada con tomate	9,8 €
sardinas ahumadas con coca tostada con tomate (3 unidades)	9,5 €
tabla de jamón ibérico de bellota con coca tostada con tomate	10,8 €
mejillones al vapor ☒	6,8 €
mejillones a la marinera ☒	7,8 €
mejillones al vino	8,5 €
berberechos a la plancha ☒	9,8 €
sonsos de Arenys de Mar	9,5 €
calamares a la andaluza del mediterráneo	12,8 €
pulpo a la gallega ☒	12,5 €
navajas a la plancha ☒	11,5 €
festival de conchas al vapor ☒	13,5 €
almejas a la plancha ☒	14,7 €
gambas medianas de Arenys a la plancha ☒	19 €
mariscada (2 personas) ☒	44 €



entrantes / el 70-90% son verduras ecológicas

gazpacho ✓	4,8 €
ensalada del huerto ☒ ✓	7,5 €
ensalada con parmesano, tomate seco y almendras ☒ ✓	8,5 €
ensalada con manzana y queso fresco de cabra ☒ ✓	8,8 €
tomate del maresme, cebolla tierna y anchoas del mediterráneo ☒	9,5 €
tomate del maresme, cebolla tierna y ventresca de atún ☒	9,5 €
verduras a la plancha ☒ ✓	8,5 €
"esqueixada" de bacalao ☒	8,8 €
hamburguesa de tofu y verduras a la plancha ☒ ✓	9 €

arroz / mínimo 2 personas

arroz negro ☒	12,9 € / u
paella de verduras ☒ ✓	11,5 € / u
arroz con bacalao ☒	13,4 € / u
paella Lasal del Varador ☒	13,8 € / u
paella de pulpos y rape ☒	14,5 € / u
arroz caldoso ☒	16,5 € / u
arroz caldoso con bogavante (media unidad por persona)	24 € / u
fideuá	12,8 € / u

después de las 21h sólo se hacen arroces por encargo.

pescado fresco del día /

	18 € / 24 €
<hr/>	
carne ecológica /	
hamburguesa de ternera 200gr. ☒	10,5 €
entrecot de ternera 300gr. ☒	18,5 €

para los más pequeños /

filete de pollo de corral con patatas ☒	7,5 €
hamburguesa de ternera ecológica ☒	8 €
espaguetis con salsa de tomate casera ✓	7,5 €

postres caseros /

yogur natural con mermelada o con miel y nueces ☒ ✓	3,8 €
flan de huevo ☒ ✓	3,8 €
queso manchego con membrillo ☒ ✓	4,5 €
mousse de chocolate ☒ ✓	4,7 €
coulant de chocolate (15 minutos) ✓	4,8 €
coulant de chocolate con helado de vainilla (15 minutos) ✓	5,8 €
tiramisú ✓	4,8 €
pastel de queso ✓	4,5 €
pastel de zanahoria con chocolate ✓	4,8 €
brownie ✓	4 €

postres de pastelerías de Mataró /

pastel de chocolate crujiente de Ca l'Uñó	5 €
helado crocante de la Granja Caralt	5 €
pastel Red Velvet de Milola ☒	4,8 €
helado ecológico Bodevici ☒ ✓	4,5 €

café /

café frappé	2,5 €
café vienés	2,8 €
café irlandés	5 €
café escocés	5 €

tenemos "leche" de soja / edulcorantes: azúcar de caña, agave, miel, stevia y sacarina

coca tostada con tomate ✓	2,5 €
ración de pan ✓	0,70 €
pan sin gluten ☒ ✓	2 €

/// todos los precios incluyen I.V.A.

Tenemos menú entre semana del 20 de septiembre al 1 de junio.

_ 16€ (café o postre)

_ 15€ con la tarjeta cliente!

sin gluten



vegetariano



estos son los productos ecológicos que utilizamos en Lasal del Varador: la harina, la harina integral, el pan rallado, el pan, la coca de pan, los huevos, el aceite de oliva, la carne de ternera Bruneta, el tomate seco, la pasta fresca, los espaguetis, el sésamo, la salsa de soja, el tofu, las algas, el ketchup y la mostaza, las legumbres, el 70 y el 90% de la fruta y la verdura según la temporada, las pasas, nueces, almendras y avellanas, el café, el cacao, la leche, los yogures, la leche de soja, el azúcar, el agave, el membrillo, las mermeladas, las infusiones de Yogi Tea, los zumos de frutas y el tomate de Cal Valls y los helados de Bodevici. La mayonesa y el alioli los preparamos con leche de soja y aceite ecológico.

LASAL DEL VARADOR / MATARÓ / BCN _ Tel. + 34 93 114 05 80 _ 634 515 715 _ www.lasaldelvarador.com _ reserves@lasal.com

Passeig Marítim, 190 _ 08301 _ Mataró (Barcelona) _ CONCIERTOS DE VERANO TODOS LOS SÁBADOS POR LA NOCHE (23:30h.) / Síguenos en nuestro Facebook

SUMMER SEASON



COCINA ECOLÓGICA JUNTO AL MAR

LASAL DEL VARADOR



WELCOME TO

DESCUBRE NUESTROS NUEVOS CÓCTELS Y GINTÓNICOS
EN VERANO MÚSICA EN DIRECTO CADA SÁBADO A LAS 23:30 H.

