

amuse-bouches /

olives noires marinées	2,5 €
olives vertes farcies	2,5 €
olives mixtes (vertes et noires)	2,5 €
olives vertes du Can Miquelitus (Ibiza)	2,5 €
coques 30-45 pièces (conserves)	7,5 €
dés de fromage accompagnés de mini toasts	4,5 €
dés de saumon mariné accompagnés de mini toasts	6,8 €

tapas /

pommes de terre au four sauce piquante Lasal del Varador ☒ ✓	5,8 €
pommes de terre à l'ail ☒ ✓	5,8 €
croquettes de légumes au four (4 unités) ✓	5,5 €
croquettes de poulet au four (4 unités)	5,5 €
croquettes de morue au four (4 unités)	5,5 €
croquettes de seiche (4 unités)	5,5 €
assortiment de croquettes (une de chaque)	5,5 €
crevettes roses salées de Huelva ☒	6,9 €
nuggets au four Lasal del Varador	7,5 €
anchois et pain à la tomate	9,8 €
sardines fumées et pain à la tomate (3)	9,5 €
plateau de jambon ibérique bellota accompagné de pain à la tomate	10,8 €
moules à la vapeur ☒	6,8 €
moules marinières ☒	7,8 €
moules au vin	8,5 €
coques à la plancha ☒	9,8 €
équille d'Arenys de Mar	9,5 €
calmars à l'andalouse (de Méditerranée)	12,8 €
poulpe à la galicienne ☒	12,5 €
couteaux à la plancha ☒	11,5 €
festival de coquillages (assortiment) ☒	13,5 €
palourdes à la plancha ☒	14,7 €
crevettes d'Arenys à la plancha ☒	19 €
plateau de fruits de mer (2 personnes) ☒	44 €



entrées / 70-90% de nos légumes sont issus de l'agriculture biologique

gaspacho ✓	4,8 €
salade du jardin ☒ ✓	7,5 €
salade au parmesan, tomates séchées et aux amandes ☒ ✓	8,5 €
salade aux pommes et au fromage de chèvre ☒ ✓	8,8 €
tomates de maresme, oignon doux et anchois méditerranéens ☒	9,5 €
tomate de maresme, oignon doux et ventrèche de thon ☒	9,5 €
légumes à la plancha ☒ ✓	8,5 €
"esqueixada" de morue ☒	8,8 €
tofu burger accompagné de légumes grillés ☒ ✓	9 €

riz / minimum 2 personnes

riz noir ☒	12,9 € / u
paella aux légumes ☒ ✓	11,5 € / u
riz avec de la morue ☒	13,4 € / u
paella Lasal del Varador ☒	13,8 € / u
paella aux petits poulpes et à la lotte ☒	14,5 € / u
riz au bouillon ☒	16,5 € / u
riz au homard (un demi homard par personne)	24 € / u
fideuá (paella aux nouilles)	12,8 € / u

à partir de 21h, les plats à base de riz ne se font que sur commande.

poisson frais du jour / 18 € / 24 €

viande biologique /

hamburger de veau 200 gr ☒	10,5 €
entrecôte de veau 300gr ☒	18,5 €

pour les enfants /

filet de poulet avec pommes de terre ☒	7,5 €
hamburguer de veau biologique ☒	8 €
spaghettis à la sauce tomate maison ✓	7,5 €

desserts /

yaourt naturel à la confiture ou au miel et aux noix ☒ ✓	3,8 €
flan aux œufs ☒ ✓	3,8 €
fromage sec Manchego à la pâte de coings ☒ ✓	4,5 €
mousse au chocolat ☒ ✓	4,7 €
moelleux au chocolat (15 minutes) ✓	4,8 €
moelleux au chocolat et glace à la vanille (15 minutes) ✓	5,8 €
tiramisu ✓	4,8 €
tarte au fromage ✓	4,5 €
gâteau aux carottes et au chocolat ✓	4,8 €
brownie ✓	4 €

assortiment de pâtisseries traditionnelles de Mataró /

gâteau au chocolat craquant de Ca l'Uño	5 €
glace croquante de la Granja Caralt	5 €
gâteau Red Velvet de Milola ☒	4,8 €
crèmes glacées Bodevici ☒ ✓	4,5 €

cafés /

café frappé	2,5 €
café viennois	2,8 €
café irlandais	5 €
café écossais	5 €

nous avons également du lait de soja / édulcorants : sucre de canne, d'agave, miel, stevia et saccharine

toasts de coque catalane à la tomate ✓	2,5 €
ration de pain ✓	0,70 €
pain sans gluten ☒ ✓	2 €

/// tous les prix indiqués sont T.T.C.

Du 20 septembre au 1er juin nous proposons un menu pendant la semaine

_ 16€ (café ou dessert)

_ 15€ avec la carte de fidélité!



voici les produits biologiques que nous utilisons à Lasal del Varador: la farine, la farine intégrale, la chapelure, le pain, la coque catalane, les œufs, l'huile d'olive, la viande de veau "Bruneta", les pâtes fraîches, les spaghettis, le sésame, la sauce de soja, le tofu, les algues le ketchup et la moutarde, les légumes, 70 à 90% de nos fruits et légumes selon la saison, les raisins secs, les noix, les amandes et les noisettes le café, le cacao, le lait, les yaourts, le lait de soja, le sucre de canne, d'agave, la pâte de coing, les confitures, les infusions Yogi Tea, les jus de fruits et de tomate Cal Valls et les glaces de Bodevici. Notre mayonnaise et notre aioli sont préparées avec du lait de soja et de l'huile d'olive biologique.

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) _ CONCERTS D'ÉTÉ TOUS LES SAMEDIS SOIRS (23:30h.)

SUMMER SEASON



CUSINE ÉCOLOGIQUE EN BORD DE MER

LASAL DEL VARADOR



WELCOME TO

DECOUVREZ LA NOUVELLE CARTE DE COCKTAILS ET DE GIN-TONICS
PENDANT L'ÉTÉ CONCERTS LIVE TOUS LES SAMEDIS SOIRS À 23:30 H.

