











aperitius ~


olives verdes / farcides	
olives negres kalamata	 
olives mixtes	 
escopinyes 30 / 45 peces (llauna)	
daus de formatge en oli amb torradetes	 

tapes ~

patates braves al forn Lasal del Varador	 
nyoquis de remolatxa amb salsa pesto de col kale	  
hummus de remolatxa i gingebre amb torradetes	   
croquetes de sípia al forn (4 unitats)	
croquetes de bolets al forn (4 unitats)	   
croquetes de gamba i rap al forn (4 unitats)	 
varietat de croquetes (6 unitats)	 
nuggets de rap amb maionesa de julivert i pebre fumat	
daus de bonítol marinat amb cítrics i torradetes	
taula de fumats amb mantega d'anet i torradetes	 
anxoves i coca torrada amb tomàquet (3 unitats)	
sardines fumades i coca torrada amb tomàquet (3 unitats)	
pop a la gallega Lasal del Varador	
musclos al vapor	
musclos al vi amb fonoll	
escopinyes a la planxa	
cloïsses a la planxa	
canuts a la planxa	
festival de closques al vapor	
gambes mitjanes d'Arenys a la planxa	
escamarlans a la planxa amb all i julivert	
calamars del Mediterrani a l'andalusa	
seitons fregits	
calamarsets fregits amb cítrics i maionesa d'all negre	

 _ sense gluten


















 _ vegetarià

 _ amb lactosa










 _ amb fruits secs, sèsam o mostassa

aviseu-nos si teniu alguna intolerància alimentària

entrants ~ el 80% - 95% són verdures ecològiques

3 €	amanida de l'hort	  
3 €	amanida amb formatge curat i tomàquet sec	   
3 €	amanida tèbia amb kale, shiitake, magrana i pernil salat	
8 €	amanida amb verat, moniato i "ajoblanco"	 
5 €	amanida de temporada	 
	verdures de temporada al forn amb romesco	  
	hamburguesa de tofu amb verdures al forn	 

arrossos ~ mínim 2 persones _ preu per persona

6,3 €	fideuà	
6,2 €	arròs caldós de verdures i tofu	 
6,2 €	arròs negre	
6,5 €	arròs de temporada	
9,5 €	paella de marisc Lasal del Varador	
12 €	arròs de pop i rap	
10 €	arròs caldós	
19 €	arròs caldós amb cranc blau	
13 €	arròs caldós amb llamàntol del país	

Es poden demanar dos tipus d'arròs per taules de fins a 8 comensals.
Per taules de més de 8 comensals com a màxim tres tipus d'arròs


peix fresc del dia ~

15/25 s.m. €	peix fresc del dia (salvatge)*	
16 €	peix de platja al forn*	
14,5 €	calamar del Mediterrani a la planxa*	 
11 €	cassoleta de cranc blau al Mascaró*	
8 €	Sopa de peix i marisc	

* acompanyats de guarnició






* mínim dues persones

carn ecològica ~


































12,5 €	hamburguesa de vedella 200 g.*	
--------	--------------------------------	---

* sense pa amb guarnició


per als més petits ~

9 €	filet de pollastre ecològic amb patates	
8,7 €	hamburguesa de vedella ecològica 100 g.	 
10 €	rap amb guarnició 100 g.	
8 €	macarrons amb salsa de tomàquet casolana	

postres casolanes ~



8 €	iogurt amb romaní amb teules crocants	   
9 €	coulant de xocolata (15 minuts)	 
9,5 €	coulant de xocolata amb gelat de vainilla (15 minuts)	  
9,5 €	tiramisu	  
9 €	pastís de formatge amb galeta	   
9 €	tatin de pera	 
10 €	pastís de pera, avellanes i crema de mascarpone	    
	flam de mató amb mel i nous	    
	crema de ratafia i carquinyolis	  
	pastís de llimona i merenga	 

selecció de postres de Mataró ~




15 €	pastís de xocolata cruixent de Ca l'Uñó	  
16,2 €	gelat crocant de la Granja Caralt	   
17,9 €	gelat ecològic de Bodevici	  

*alguns gelats porten lactosa.

postres vegans ~

	pastís de remolatxa, xocolata i plàtan	 
--	--	---

cafès ~

4 €	café frappé	
3,5 €	café vienès	
6 €	café irlandès	

tenim llet de soja, de civada i d'arròs.
endolçidors: sucre de canya, atzavara (agave), mel, estèvia i sacarina.

3 €	coca torrada amb tomàquet	
1,5 €	ració de pa	
3 €	pa sense gluten	  

/// tots els preus inclouen l'IVA.

LASAL ~ DEL ~ VARADOR ~



HIVERN . 2019 _ **CUINA
ECOLÒGICA DAVANT DEL MAR _**
TAPES, PAELLES & CÒCTELS _ RESTAURANT
SLOW FOOD _ Segueix-nos al Instagram @LasalDelVarador

