

LASAL ~ DEL ~ VARADOR ~

TEMPORADA . 2019



Restaurant Slow Food

+34 93 114 05 80 / 634 515 715 / www.lasaldelvarador.com / reserves@lasal.com / Passeig Marítim, 190_08301_Mataró (BCN) / Segueix-nos al Facebook i Instagram

postres casolanes /

- 4 € iogurt natural amb melmelada o amb mel i nous
- 6 € coulant de xocolata (15 minuts)
- 7 € coulant de xocolata amb gelat de vainilla (15 minuts)
- 5,5 € tiramisú
- 5,7 € pastís de formatge amb galeta
- 5,7 € pastís de formatge i xocolata
- 5,5 € pannacotta de maduixes
- 5,5 € crema de llimona amb crumble
- 5,6 € mató amb mel i nous garrapinyades
- 5,5 € pastís de pastanaga i xocolata
- 5,5 € batut de maduixes del Maresme amb iogurt

selecció de postres de Mataró /

- 6 € pastís de xocolata cruixent de ca l'Uñó
- 6 € gelat crocant de la Granja Caralt
- 5,5 € pastís maresme del Nougat
- 5,5 € pastís vegà de Sweet Dreams
- 5 € gelat eco Bodevici*

*alguns gelats porten lactosa

postres vegans /

- 5,5 € pastís de remolatxa, xocolata i plàtan

cafès /

- 4€ cafè *frappé*
- 3,5 € cafè vienès
- 6 € cafè irlandès

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

tes /

- 1,9 € earl grey / te vermell / te negre / te verd / te negre amb canyella / te blanc / te verd amb menta

infusions /

- 1,9 € digestiva / maria lluiça / camamilla / menta poliol / regalèsia / fruits vermells / yogui tea (infusió d'espècies sense teïna) / *rooibos* (no té teïna i conté la meitat de tanins que el te comú)

- _ sense gluten
- _ vegetarià
- _ amb lactosa
- _ amb fruits secs, sèsam o mostassa

Slow Food Catalunya Km 0



Lasal del Varador és un projecte sostenible integral. construït seguint els criteris de l'arquitectura bioclimàtica. treballem amb productes ecològics i de proximitat. optimitzem els consums i utilitzem energia solar tèrmica i fotovoltaica. així aconseguim una activitat més respectuosa amb el medi ambient i això ens fa feliços!

selecció gintònics /

- 7 € *els clàssics* Tanqueray, Beefeater · maridatge_ tall de llimona
- 8 € Xoriguer · maridatge_ tall de llimona i menta
- 8 € Bombay Sapphire · maridatge_ tall de llimona
- 8 € Seagram's · maridatge_ tall de taronja o llimona, amb una branca de canyella
- 8 € Bulldog · maridatge_ tall de llima i boletes de pebre negre
- 8 € Citadelle · maridatge_ tall de llimona
- 8,5 € Martin Miller's · maridatge_ taronja deshidratada i baies de gingebre
- 8,5 € Hendrick's · maridatge_ cogombre
- 9 € Nordés · maridatge_ fulles de llorer i raïm blanc
- 9 € London Dry nº 3 · maridatge_ tall de taronja i baies de gingebre
- 9 € Mombasa · maridatge_ tall de taronja i angostura
- 11 € Mare · maridatge_ branca de romaní
- 11 € G'vine Floraison · maridatge_ gerds o raïm o maduixa

tòniques /

- Schwepes
- +0,5 € Fever Tree

selecció còctels /

base de rom_

- 7,5 € mojito
- 8 € mojito de maduixa
- 7,5 € daiquiri frappé
- 8 € daiquiri frappé de maduixa
- 8 € còctel Lasal del Varador

base de vodka_

- 7,5 € caipiroska
- 8 € caipiroska de maduixa

base de ginebra_

- 8 € gimlet
- 8 € ginfresh

base de cachaça_

- 7,5 € caipirinha
- 8 € caipirinha de maduixa

sense alcohol_

- 5 € san francisco
- 5 € molladet

el nostre cocteler estarà encantat d'aconsejar-te el còctel o maridatge que més t'agradi