

## **MENÚ 30 €**

### **Tapas à partager:**

salade au parmesan, tomates séchées et amandes  
"patates Braves" au four Lasal del Varador  
moules au vin et au fenouil  
anchois frîts

### **Plat principal. Choisir entre:**

paella de fruits de mer façon Lasal del Varador  
fideuà (paella aux nouilles)  
riz au bouillon aux légumes et au tofu  
poisson du mer sauvage frais du jour\*  
hamburger du veau biologique 200 g\*  
tofu burger accompagné de légumes au four  
riz au bouillon (+4€)  
lotte de mer à la plancha\* (+4€)

\*accompagnés de garniture

### **Desserts faits maison. Choisir entre:**

gâteau au fromage avec biscuit  
tiramisú  
crèmes glacée bio par la Bodevici

### **Cafés**

Vin rouge: Els Nanos (Conca de Barberà)  
Vin blanc: Tranquille (Penedés)

**Prix: 30€ (IVA inclus)**

*Le prix comprend une boisson par personne et une bouteille de vin pour 3 personnes. Le riz est minimum pour deux personnes.*

Il est important de communiquer les plats principaux choisis avec un minimum de 2 jours à l'avance

Pour confirmer les réservations, vous pouvez appeler Lasal del Varador (93 114 05 80) ou envoyer un email à [reserves@lasal.com](mailto:reserves@lasal.com).