

MENU 35 €

Tapas à partager:

salade au parmesan, tomates séchées et amandes
langoustines grillées à l'ail et au persil
poulpe à la galicienne "Lasal del Varador"
couteaux à la plancha
petits calmars frits avec des agrumes et mayonnaise d'ail noir

Plat principal. Choisir entre:

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

*accompagnés de garniture

Desserts faits maison. Choisir entre:

coulant au chocolat
gâteau tatin aux poires
fromage blanc avec du miel et des noix grillées
gâteau au chocolat croustillant élaboré par l'Uñó
glacé croquante élaborée par la Granja Caralt

Cafés

Vin rouge: Parvus (Alella)
Vin blanc: Bouquet d'A (Alella)

Prix: 35€ (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.