

aperitius ~

tapes ~

entrants ~

arrossos ~

peix fresc del dia ~

carn ecològica ~

per als més petits ~

postres casolanes ~

selecció de postres de Mataró ~









postres vegans ~




















**LASAL ~
DEL ~
VARADOR ~**

TEMPORADA . 2020 _ **CUINA
ECOLÒGICA DAVANT DEL
MAR** _ TAPES, PAELLES & CÒCTELS _
RESTAURANT SLOW FOOD _ Segueix-nos al Instagram @Lasaldelvarador




















aperitiu ~

olives verdes / farcides		3 €
olives negres kalamata	 	3 €
olives mixtes	 	3 €
escopinyes 30 / 45 peces (llauna)		8 €
daus de formatge en oli amb torraderes	 	5 €


tapes ~

patates braves al forn Lasal del Varador	 	6,5 €
hummus de remolatxa i gingebre amb torraderes	 	6,4 €
croquetes de sípia al forn (4 unitats)		6,6 €
croquetes de bolets al forn (4 unitats)	  	6,6 €
croquetes de gamba i rap al forn (4 unitats)	 	7,4 €
varietat de croquetes (6 unitats)	 	9,8 €
nuggets de rap amb maionesa de julivert i pebre fumat		12 €
anxoves i coca torrada amb tomàquet(3 unitats)		13 €
sardines fumades i coca torrada amb tomàquet (3 unitats)		12,5 €
pop a la gallega Lasal del Varador		14,4 €
musclos al vapor		8 €
escopinyes a la planxa		12,7 €
cloïsses a la planxa		15,5 €
canuts a la planxa		14 €
festival de closques al vapor		17,5 €
gambes mitjanes d'Arenys a la planxa		s.m. €
escamarlans a la planxa amb all i julivert		s.m. €
calamars del Mediterrani a l'andalusa		12,8 €
seitons fregits		9,8 €
calamarsets fregits amb cítrics i maionesa d'all negre		13,5 €

entrants ~ el 80% - 95% són verdures ecològiques

amanida de l'hort   	8 €
amanida amb bonítol marinat  	9,5 €
amanida amb fruita de temporada i formatge fresc  	9,6 €
tomàquet i mozzarella de búfala de l'Empordà   	9,5 €
tomàquet del maresme, ceba tendra i orenga  	8,5 €
tomàquet del maresme, ceba tendra i anxoves 	12 €
got de gaspatxo  	6 €
salmorejo amb maduixes del Maresme  	7 €
hamburguesa vegana amb verdures al forn  	10 €

arrossos ~ mínim 2 persones _ preu per persona

fideuà	13,9 €
arròs de verdures  	13,9 €
arròs negre 	14,5 €
arròs de temporada 	s.m. €
paella de marisc Lasal del Varador 	15 €
arròs de pop i rap 	16,5 €
arròs caldós 	17,9 €
arròs caldós amb llamàntol del país 	s.m. €

* Només es poden demanar múltiples de dos

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 ~

peix fresc del dia * 	s.m. €
calamar del Mediterrani a la planxa* 	14,5 €




* acompanyats de guarnició

carn ecològica ~






















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

* amb guarnició, sense pa

per als més petits ~

filet de pollastre ecològic amb patates 	9 €
rap amb guarnició 100 g. 	10 €
macarrons amb salsa de tomàquet casolana 	8 €

postres casolanes ~

iogurt amb romaní i teules crocants	  	4 €
coulant de xocolata (15 minuts)	 	6 €
coulant de xocolata amb gelat de vainilla (15 minuts)	 	7 €
tiramisú	  	5,5 €
pastís de formatge amb galeta	  	5,7 €
“tartaleta” de fruita d'estiu	   	5,5 €
mousse de llimona		5,5 €
batut gelat de maduixes del Maresme amb iogurt	  	5,5 €

selecció de postres de Mataró ~

pastís de xocolata cruixent de Ca l'Uñó	  	6 €
gelat crocant de la Granja Caralt	  	6 €
gelat ecològic de Bodevici	   	5 €

*alguns gelats porten lactosa.





postres vegans ~

pastís de remolatxa, xocolata i plàtan	 	5,5 €
coca torrada amb tomàquet		3 €
ració de pa		1,5 €
pa sense gluten	  	3 €

/// tots els preus inclouen l'IVA.

aquests són els productes ecològics que fem servir a Lasal del Varador: la farina, la farina integral, les pipes de carbassa i girasol, el pa ratllat, el pa, el pa de coca, el midó de blat de moro, els ous, l'oli d'oliva, el vinagre, la sal, el llevat, la carn de vedella, el pollastre, el tomàquet sec, els macarrons, el sèsam, la salsa de soja, el tamari, el tofu, el seitan, les algues, el quètxup, la mostassa, els llegums, entre el 80% i el 95% de la fruita i la verdura (segons temporada), les panses, les nous, les ametlles, les avellanes, el cafè, les infusions, el cacau, els vins, la llet, els iogurts, la llet de soja, la llet de civada, la llet d'arròs, el sucre, l'agave, la mel, l'estèvia, el codony, les melmelades, les infusions de Yogi Tea, els sucus de fruita, el tomàquet de Cal Valls, els gelats Bodevici. la maionesa i l'allioli els preparem amb llet de soja i oli ecològic.

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!

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

aviseu-nos si teniu alguna intolerància alimentària

