

# Menu del día

14 - 18 OCT

## ENTRANTES

Caldo tradicional

Poke bowl, salmón noruego,  
piña, arroz, cebolla roja,  
aguacate, pepino y edamame

Pizzeta, beacon, cebolla,  
mozzarella y champiñones

Penne rigate a la boloñesa

“Espardenya” con anchoas del  
Cantábrico

Caracoles a la llauna con  
romesco y allioli (+6€)

Carpaccio Black Angus con  
parmesano y foie (+6€)

# Menu del día

14 - 18 OCT

## SEGUNDOS

Arroz de gamba y alcachofa  
(mín. 2p.)

Suprema de lubina de la lonja  
con salteado de  
cherry, ajetes y panadera

Calamarcitos de Cambrils a la  
plancha con  
verduritas de la huerta

Filete de pollo eco, empanado  
con brie braseado y patatas  
francesas

Hamburguesa de ternera de  
Girona en pan

Entrecote brasa de Rubia  
gallega madurada (+10€)

# Menu del día

14 - 18 OCT

## POSTRES

Tarta de maracuyá

Macedonia de frutas  
frescas

Crema Catalana al  
azúcar quemado


Sorbete de manzana  
verde

**17,90€**

IVA Incluido  
Servicio mediodía  
(excepto festivos)

*Malapecora*

*Reservas*

 +34 977 38 34 13

malapecora.es