

Menu del día

18 - 22 NOV

ENTRANTES

Ensalada templada de rulo de cabra, vinagreta de higos y nueces de California

Tortiglioni a la boloñesa

Habas a la Catalana al modo tradicional

Carpaccio de tomate Daniela, mozzarella y aceite de albahaca

Huevos revolcones ECO, fredolics y sobrasada

Caracoles a la llauna (+6€)

Menu del día

18 - 22 NOV

SEGUNDOS

Arroz de calamar y almejas
(min.2p.)

Fideuá tradicional con allioli
(min.2p.)

Suprema de lubina de la lonja,
pochas salteadas y cherry

Calamarcitos del Serrallo a la
plancha con verduritas

Carrilleras ibéricas a baja
temperatura con gotas de Priorat

Longaniza de l'Alforja, patata
caliu y escalivada

Filetes de pollo de corral a la
parrilla

Entrecote de Rubia gallega
madurado 40 días a la brasa
(+12€)

Menu del día

18 - 22 NOV

POSTRES

Flan de la Maria

Panna Cotta con coulis
de fresa

Yogurt griego de
muesli y miel

Carpaccio de naranja al
azúcar quemado

Helado de dulce de
leche

17,90€

IVA Incluido
Servicio mediodía
(excepto festivos)

Malapecora

Reservas



+34 977 38 34 13

malapecora.es