

# Menu del día

4 - 8 NOV

## ENTRANTES

Ensalada Catalana con  
embutido d'Alforja

Sopa de pescadores con gotas de  
Pernod

Lentejas Pardiñas al modo  
tradicional

Carpaccio de bacalao de  
Islandia, con cama de tomate  
pera, al perfume de menta y  
AOVE

Arroz a la Cubanana, plátano M  
y huevo ECO

Caracoles a la llauna (+6€)

# Menu del día

4 - 8 NOV

## SEGUNDOS

Arroz negro y chipironets del  
Serrallo (min. 2p.)

Fideuá tradicional con allioli  
(min. 2p.)

Brocheta de rape de la lonja y  
langostinos

Lomo de lubina con refrito de  
ajetes tiernos y base de patata  
panadera

Parrillada de carnes (pollo,  
ternera, chistorra, longaniza y  
cordero)

Escalopines ibéricos a las 5  
pimientas

Entrecote de Rubia gallega  
madurado 40 días a la brasa  
(+10€)

# Menu del día

4 - 8 NOV

## POSTRES

Tarta de Maracuyá

Torrija de Brioche y  
dulce de leche

Macedonia de frutas  
naturales

Helado de vainilla

**17,90€**

IVA Incluido  
Servicio mediodía  
(excepto festivos)

*Malapecora*

*Reservas*



+34 977 38 34 13

malapecora.es