



# TABARLOT

MENJA. BEU I RIU

## FÓRMULA MIGDIA

21/07/2017

### PRIMERS PLATS

Amanida verda

*Ensalada verde*

Amanida Campera

*Ensalada Campera*

Macarrons amb tomàquet i alfàbrega

*Macarrones con tomate y albahaca*

Crema d'espínacs

*Crema de espinacas*

Delícies de brie arrebossades de panko, amb mermelada de figues i mezclum (supl. 2.50€)

*Delicias de brie rebozadas de panko, con mermelada de higo y mezclum*

### SEGONS PLATS

Peix fresc de La Boqueria

*Pescado fresco de La Boquería*

Pollastre *strognoff*

*Pollo strognoff*

Wok de verdures

*Wok de verduras*

Entrecot amb parmentier de patata trufada (supl. 3.50€)

*Entrecot con parmentier de patata trufada*

Llenguado a la planxa (supl. 3.50€)

*Lenguado a la plancha*

### POSTRES

Fruita del dia

*Fruta del día*

Flam casolà

*Flan casero*

Gelat del dia

*Helado del día*

**12€** (IVA inclòs)



# TABARLOT

MENJA. BEU I RIU

## FÓRMULA MIGDIA

21/07/2017

### STARTERS

Green salad

Camper salad

Macaroni with tomato and basil

Spinach soup

Veal carpaccio with crunchy spinach, truffle oil and parmesan (extra 2.50€)

### MAINS COURSES

Fresh fish from La Boqueria

Strognoff chicken

Vegetables wok

Entrecôte with truffled potato parmentier (extra 3.50€)

Grilled sole (extra 3.50€)

### DESSERTS

Fruit of the day

Homemade flan

Ice-cream of the day

**12€** (VAT included)