

PRIMERS PLATS

FIDEUS AMB CIGRONS: cigrons i fideus.

FIDEUS AMB SÈPIA: fideus i sèpia.

FIDEUS A LA CASSOLA: fideus, costella, pollastre, ceba, tomàquet, sal i oli

PASTA AMB VERDURES: pasta de colors, pèsols, mongeta verda, pebrot, ceba, tomàquet, carxofa, oli i sal.

ESPAGUETIS A LA CARBONARA: espaguetis, crema de llet, bacó, ceba, oli i sal.

ESPIRALS AMB TONYINA: espirals, tonyina, tomàquet, oli i sal.

MACARRONS: macarrons, carn picada, ceba, sal i oli.

RISSOTO: arròs, xampinyons, formatge, crema de llet, oli i sal

TORTELLINI D'ESPINACS AL PESTO: tortellini d'espínacs, oli, pinyons, all, sal i julivert.

FIDEUS XINESOS: pebrot verd, pollastre, fideus, soja, oli i sal.

MONGETA TENDRA SALTEJADA: mongeta tendra, patata, oli i sal.

MENESTRA DE VERDURES: patata, pastanaga, pèsols, oli i sal.

PÈSOLS SALTEJATS: pèsols, pernil dolç, patata, bacó, oli i sal.

LLENTIES AMB ARRÒS SALTEJADES: llenties, arròs, bacó i xoriço.

SOJA SALTEJADA: soja, sal, oli, ceba i pernil dolç.

CIGRONS ESTOFATS: cigrons, ceba, tomàquet, xoriço o bacó, oli i sal.

CIGRONS SALTEJATS: cigrons, oli, sal i ceba.

EMPEDRAT: mongeta blanca, tomàquet, ceba, pebrot vermell i verd, oli i sal.

AMANIDA RUSSA: patata, pastanaga, pèsols, ou, olives, oli, sal i maionesa.

AMANIDA DE CIGRONS: cigrons, pastanaga, olives, blat de moro, pernil dolç, ou dur, sal i oli.

AMANIDA D'ARRÒS: arròs, pastanaga, pernil dolç, blat de moro, olives, sal i oli.

AMANIDA DE PASTA: pasta de colors, pastanaga, olives, pernil dolç, tomàquet, sal i oli.

AMANIDA ALEMANYA: patata, frankfurt, ou dur, olives, sal i oli.

AMANIDA DE LLENTIES: llenties, pastanaga, pernil dolç, tomàquet, blat de moro, sal i oli:

AMANIDA VARIADA: enciam, tomàquet, olives, tonyina, blat de moro, pastanaga, sal, oli i vinagre.

AMANIDA CATALANA: enciam, tomàquet, olives, tonyina, blat de moro, pastanaga, sal, oli, vinagre, pernil dolç, pernil salat, botifarra blanca i negra, i formatge.

SOPA DE PEIX: caps i espines de rap i de lluç, peix de roca, sal i arròs.

CREMA DE CIGRONS: cigrons, llet, sal i brou

PURÉ DE PATATES: puré de patata i llet.

CREMA DE CARBASSÓ: carbassó, crema de llet o llet, ceba, oli i sal.

BROU AMB PASTES: brou i pastes.

CREMA DE CARBASSA: carbassa, patates, crema de llet, ceba i sal.

ARRÒS SALTAT: arròs, verdures com pèsols, pebrot i ceba, oli i sal.

ARRÒS A LA CASSOLA: arròs, ceba, oli, tomàquet, carn de porc i pollastre, i sal.

ARRÒS AMB VERDURES: arròs, pèsols, pebrot.

PURÉ DE VERDURES: verdures de temporada, llet, aigua, sal.

PATATES ESTOFADES AMB CARN: patates, carn de porc, oli, ceba, tomàquet i sal.

ESPINACS: espinacs, panses i pinyons.

SEGONS PLATS:

POLLASTRE ROSTIT: pollastre, oli, ceba tomàquet i sal.

POLLASTRE AMB XAMPINYONS: pollastre, oli, ceba tomàquet, xampinyons i sal.

POLLASTRE A LA LLIMONA: : pollastre, oli, ceba tomàquet, llimona i sal.

POLLASTRE AMB PRUNES: : pollastre, oli, ceba tomàquet, prunes, pinyons i sal.

ESCALOPA DE POLLASTRE: pollastre, pa ratllat, ou, sal i oli.

POLLASTRE AL FORN: : pollastre, oli, ceba tomàquet i sal.

CONILL: conill, ceba, all, julibert i oli.

TRUITA AMB TONYINA: ou, tonyina, oli i sal.

TRUITA DE PATATES:ou, patates, ceba, oli i sal.
TRUITA DE XAMPINYONS:ou, xampinyons, oli i sal.
TRUITA D'ESPINACS:ou, espinacs, oli i sal.
TRUITA DE BOTIFARRA:ou, botifarra, oli i sal.
TRUITA A LA PAISANA:ou, pèsols, patata, pebrot, ceba, oli i sal.
TRUITA AMB CARBASSÓ: ou, carbassó, ceba, oli i sal.
TRUITA DE FORMATGE:ou, formatge, oli i sal.
OUS FARCITS:ou dur, tonyina i maonesa.
OUS AMB BEIXAMEL:ou dur, llet, sal , formatge, farina.
SALSITXES AL FORN:salsitxes i oli.
PANETS DE LA SR. MARIA:pa, carn picada, ou, ceba ,oli,sal i tomàquet.
CRAQUETES DE BACALLÀ:bacallà.
CROQUETES DE POLLASTRE:pollastre.
CROQUETES DE PERNIL:pernil.
CROQUETES DE FORMATGE:formatge
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS:mandonguilles de carn de porc,ceba,xampinyons, oli i sal
MONDONGUILLES A LA JARDINERA: :mandonguilles de carn de porc,ceba,pastanaga, patates, pèsols, oli i sal
BARRETES I CALAMARS:
LLOM A LA PLANXA:llom i oli.
LLOM A LA CREMA:llom, crema de llet, ceba, oli i sal.
LLIBRETS DE LLOM:llom,pernil dolç, formatge, ou , farina i oli.
CAP DE LLOM AMB SALSÀ:llom de porc, ceba,tomàquet, oli i sal.
SALMÓ A LA CREMA: salmó, crema de llet, ceba, oli i sal.
FILET DE LLUÇ:lluç, farina i oli.
BACALLÀ AL FORN:bacallà, patata, ceba, oli i sal.
PANGA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET:panga, ceba, oli i tomàquet fregit
PANGA AMB SALSÀ VERDA:panga, oli, julivert, sal.
PANGA ARREBOSSADA AMB FORMATGE:panga, formatge, farina , ou i oli
BACALLÀ AMB SALSÀ DE TOMÀQUET:bacallà, tomàquet fregit i oli
FILET DE PERCA AMB TOMÀQUET:perca, farina oli i tomàquet fregit.
PAELLA: arròs,pollastre,costella de porc, musclos, gàmbes, ceba, tomàquet,brou de peix, sal,sèpia.

LLUÇ AL FORN:lluç , patates, ceba oli i sal.

CALAMARS AMB Salsa I ARRÒS BLANC:calamars,tomàquet, arròs blanc, sal i oli.

HAMBURGUESES:hamburguesa de carn de vedella.

CANALONS:pasta, carn picada de porc i de vedella

PASTÍS DE CARN:carn picada, ceba, tomàquet, puré de patata, ou, formatge, beixamel, oli i sal.

PASTÍS DE PEIX: peix, ceba, tomàquet, puré de patata, ou, formatge, beixamel, oli i sal

PAÓ A LA CREMA:paó, crema de llet, ceba, oli i sal.

PAÓ ARREBOSSAT:paó, ou , farina i oli.

PASTÍS DE PATATA I PEIX: peix, ceba, tomàquet, puré de patata, ou, formatge, beixamel, oli i sal