

LA FÀ

B Bar i
restaurant

RI CA

de Fundació
Viver de Bell-lloc

MENÚ

PRIMERS

Crema de xampinyons i ceba tendre.

Quinoa amb verdures amanides.

Faves ofegades amb menta i dauets de cansalada.

Llacets amb salsa al Pesto i cruixent de Parmesà.

Ensaladilla russa amb tonyina, ou dur i maionesa.

SEGONS

Carn planxa del dia amb verdures saltejades.

Cuixa de pollastre amb salseta d'ametlles, vi blanc i patates rústiques.

Pebrots del piquillo amb brandada de bacallà.

Salmó a la planxa amb hummus de remolatxa.

Estofat de magre de porc a la jardinera.

Ou de la Tavella amb parmentier de patata i topping de la setmana.

Entrecot amb patates al forn (Suplement +3€ / majors de 60 anys +5€)

POSTRES

Poma al forn amb crumble de lotus.

Pastís de pastanaga amb crema de mascarpone a la llima.

Arròs amb llet.

logurt natural amb melmelada.

Fruita de temporada.

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (Suplement 2€)

Pastís de formatge La Fàbrica amb parmesà i formatge d'ovella curat (Suplement 2€)

Pa i Aigua Inclòs

Menú 15.50€

Menú majors 60 anys 9€

IVA inclòs

Informació d'al·lèrgens

Tot i els nostres esforços, no podem garantir l'absència total de contaminació creuada, per la qual cosa tots els productes poden contenir traces d'al·lèrgens. Per a qualsevol consulta o aclariment, et convidem a parlar amb la persona responsable de sala, que estarà encantada d'ajudar-te.

