

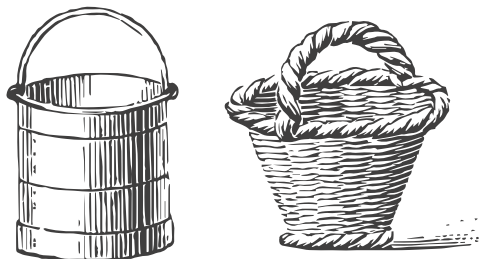

MENÚ MIGDIA

DE DILLUNS
A DIVENDRES
(LABORABLES)

12'50
euros

IVA inclòs

Disposem de cartes en castellà i anglès



BEGUDA

A escollir entre:

- Aigua
- Copa de cervesa
- Gerra de vi de la casa
- Refresc (suplement 1 €)



MAUR
PIZZERIA • BRASERIA

PRIMERS

Amanida amb formatge de cabra i fruits secs
Amanida de rúcula, parmesà i ceba cruixent
Amanida de pollastre amb salsa rosa
Graellada de verdures a la brasa
Pèsols ofegats
Albergínies a la brasa
Albergínia a la brasa amb formatge cremòs
Crema de carbassó o gaspatxo (temporada)
Escalivada a la brasa
Xampinyons a la brasa amb pernil
Arròs amb verduretes
Espaguetis amb salsa pesto
Llenties
Trinxat d'espínacs
Torrada amb albergínia i formatge de cabra
Cabdells a la brasa amb vinagreta de tomàquet
Canelons amb beixamel
Cassoleta d'albergínia amb mozzarella gratinada

SEGONS

Pollastre a la brasa
Bistec de vedella
Botifarra a la brasa
Botifarra negra a la brasa
Milanesa de pollastre amb patates fregides
Croquetes de pernil
Broqueta de botifarres i filet amb verdures
Broqueta de pollastre amb verdures
Galta a la brasa
Costellam de porc
Hamburguesa
Hamburguesa amb salsa de mostassa
Ous trencats
Calamarcets a la brasa
Suprema de salmó a la brasa
Turbot a la brasa (suplement 8€)
Entrecot a la brasa (suplement 8€)

PIZZES AL FORN DE LLENYA

PIZZA MARGARITA

FORMATGES

PERNIL

BREAKFAST – Bacó, ceba i ou

ROMANA – Xampinyons i pernil

TROPICAL – Pernil i pinya

MAUR – Crema de llet, emental, ceba, bacó, ou i tàperes

CAPRITXOSA – Pernil, ceba i olives negres

ATÒMICA – Pernil i ou

MARINERA – Tonyina, pebrot, anxoves, tàperes i olives negres

POSTRES O CAFÈ

Flam casolà
Postre dolç (nata i xocolata)
Gelats de vainilla
Gelats de xocolata
Xarrup de llimona
Xarrup de gerds
Iogurt natural
Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla
Amanida de fruites amb sorbet de llimona