



PRIMER PLAT

Amanida variada de temporada
Verdura al vapor de temporada amb patates i ou dur
Carpaccio de tomàquet i tonyina amb vinagreta
Salmorejo tradicional amb ou dur
Crema de carbassó rostit amb encenalls de pernil
Trinxat de Cerdanya (col, patates i cansalada)
Risotto cremós de bolets del bosc
Guisat tradicional de cigrons amb calamars
Llenties estofades a foc lent amb botifarra
Pasta del dia amb salsa carbonara o bolonyesa o pesto
Cargols a la llauna amb allioli (supl 5 €)

SEGON PLAT

Graella de verdures amb ou poché
Llobarro al vapor amb espàrrecs verds i guarnició
Maires a l'andalusa (*)
Mandonguilles casolanes a la jardinera
Pop amb parmentier de patata (supl 9€)

Estofat de vedella a foc lent
Bistec de vedella a la planxa (*)

A la graella (*)

Manetes de porc · Xurrasco · Conill · Pollastre · Llonganissa
Xai (supl 5€) · Entrecot (supl 9€)

(*)Guarnició a escollir:

Patates fregides · Patates al caliu · Bouquet d'amanida fresca · Samfaina catalana ·
Mongetes blanques

Guarnició amb suplement (3,5€)

Cors de carxofa confitats o escalivada a la graella

POSTRES

Crema catalana · Flam · Poma al forn · Fruita de temporada · Mel i mató · Gelat
Pastís de pistatxo (supl 2€) · Brownie (supl 3€)

Aigua o copa de vi de la casa o canya

14€

restaurant@tennislleida.com