



El Celler Del Museu

# MENÚS



**NITS DEL CAP DE SETMANA · NOCHES DEL FIN DE SEMANA**  
**VIERNES Y SABADO NOCHE**

## **MENÚ DEGUSTACIÓN · MENÚ DEGUSTACIÓ**

Carpaccio de salmón con salsa tartara · *Carpaccio de salmó amb salsa tartara*

Sopa de cebolla con queso y pan de pasas · *Sopa de ceba amb formatge i pa de panses*

Lubina a la plancha con espárragos · *Llobarro a la planxa amb esparrecs*

Meloso de ternerea con patata graten · *Melós de vedella amb patata graten*

Brownie de chocolate con helado de vainilla · *Brownie de xocolata amb gelat de vainilla*

### **La bodega · El Celler**

Copa de vino, cerveza, refresco o agua · *Copa de vi, cervesa, refresc o aigüa*  
café no incluido · *cafè no inclòs*

**Precio por persona · preu per persona: 24,50 € +10%iva**

---

**MEDIODÍA FIN DE SEMANA · MIGDIA CAP DE SETMANA (min. 2 pax)**

**SABADOS Y DOMINGOS**

## **MENÚ DE ARROCES · MENÚ D'ARROSSOS**

### **Pica Pica**

Ensalada primavera con atún · Jamón ibérico · Anchoas · Gambas orly · Croquetas de cocido.  
*Amanida primavera amb tonyina · Pernil ibèric · Anxoves · Gambes orly · Croquetes de carn d'olla*

### **para continuar · a continuació...**

Paella parellada mixta · *Paella parellada mixta* O

Nuestra carne · *La nostra carn* (consultar) +5 € suplem. O

Pescado · del día · *Peix del dia* (consultar) + 5 € suplem.

### **Postre · Postres**

Tatin de manzana con crema de leche · *Tatin de poma amb crema de llet*

### **La bodega · El celler**

Copa de vino, cerveza, refresco o agua · *Copa de vi, cervesa, refresc o aigüa*  
café no incluido · *cafè no inclòs*

**Precio por persona · preu per persona: 25,00 € +10% IVA**