



MENÚ MEDIODÍA

Tastapans
pizzeria restaurant



CAST

Primeros

- Melón con jamón cortado a mano
- Tiras de calabacín de nuestro huerto rellenas de queso de cabra del "Pastoret"
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano D.O y aceite de "Mas Colom" (+1,50)
- Canalones caseros hechos por la tía Rosa
- Risotto de setas con queso parmesano D.O
- Espaguetis con salsa a escoger [Carbonara, boloñesa, pesto, arrabiata]
- Arroz caldoso de pescado con sepia
- Poke bowl de atún salmón [Arroz, aguacate, piña natural, zanahoria]
- Ensalada de gambas [Huevo duro, palitos de cangrejo, piña natural, gambas y nuestra salsa rosa]
- Ensalada tibia gratín [Queso de cabra gratinado, frutos secos, membrillo y pera]
- Amanida de nuestro huerto [Tomate, cebolla, pimiento, aceitunas, atún huevo duro]

Segundos

- Calamares a la romana
- Pies de cerdo a la brasa
- Codillo al horno a baja temperatura
- Hamburguesa 100% de ternera al plato con nuestra salsa barbacoa
- Longaniza de payés con guarnición
- Muslo de pollo crujiente a la brasa con un toque de timón
- Calamar a la plancha con verduritas de temporada y arroz blanco
- Bacalao frito con pisto
- Crep de carne picante [Carne picante y setas]
- Crep vegetal con atún [Atún, huevo duro, lechuga, maíz y mayonesa]
- Crep de escalivada y jamón salado [Pimiento y berenjena escalivada, jamón salado, champiñones y mayonesa]
- Caracoles tastapans con "all i oli" y "vinagreta" (+4,00)
- Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata (+6,00)
- Entrecot de ternera del país con guarnición (+5,50)
- Todas las pizzas de la carta

Locally
grown

natural

Postres elaborados por nuestra cocinera Rosa

- Fruta de temporada
- Flan
- Crema Catalana
- Tarta de quesos
- Cheese cake de oreo
- Crep de xocolate
- Brazo de gitano de nata con xocolate caliente
- Yogurt natural del "Pastoret" con helado de nata y sirope de fresa
- Helados variados

Incluye: pan, vino y agua / Refresco o cerveza (+1,50)

*El menú Tastapans es individual y no se puede compartir

18,90 €



MENÚ MEDIODÍA

Tastapans
pizzeria restaurant

CAST

Primeros

- Melón con jamón cortado a mano
- Tiras de calabacín de nuestro huerto rellenas de queso de cabra del "Pastoret"
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano D.O y aceite de "Mas Colom" (+1,50)
- Canalones caseros hechos por la tía Rosa
- Risotto de setas con queso parmesano D.O
- Espaguetis con salsa a escoger [Carbonara, boloñesa, pesto, arrabiata]
- Arroz caldoso de pescado con sepia
- Poke bowl de atún salmón [Arroz, aguacate, piña natural, zanahoria]
- Ensalada de gambas [Huevo duro, palitos de cangrejo, piña natural, gambas y nuestra salsa rosa]
- Ensalada tibia gratín [Queso de cabra gratinado, frutos secos, membrillo y pera]
- Amanida de nuestro huerto [Tomate, cebolla, pimiento, aceitunas, atún huevo duro]

30
anys
des de 1992

Segundos

- Calamares a la romana
- Gambas a la plancha
- Codillo al horno a baja temperatura
- Confit de pato con salsa de frutos rojos
- Pies de cerdo a la brasa
- Hamburguesa 100% de ternera al plato con nuestra salsa barbacoa
- Longaniza de payés con guarnición
- Muslo de pollo crujiente a la brasa con un toque de timón
- Bacalao frito con pisto
- Crep de carne picante [Carne picante y setas]
- Crep vegetal con atún [Atún, juego duro, lechuga, maíz y mayonesa]
- Crep de escalivada y jamón salado [Pimiento y berenjena escalivada, jamón salado, champiñones y mayonesa]
- Caracoles tastapans con "all i oli" y "vinagreta" (+4,00)
- Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata (+6,00)
- Entrecot de ternera del país con guarnición (+5,50)
- Todas las pizzas de la carta

Locally
grown

natural

Postres elaborados por nuestra cocinera Rosa

- Fruta de temporada
- Flan
- Crema Catalana
- Tarta de quesos
- Cheese cake de oreo
- Crep de xocolate
- Brazo de gitano de nata con xocolate caliente
- Yogurt natural del "Pastoret" con helado de nata y sirope de fresa
- Helados variados

Incluye: pan, vino y agua / Refresco o cerveza (+1,50)

*El menú Tastapans es individual y no se puede compartir

21,90 €