



RESTAURANT
MATILDA
25 ANIVERSARI
1999 - 2024



MENU CAP DE SETMANA / MENU FIN DE SEMANA

PRIMERS A TRIAR - PRIMEROS A ESCOGER

Cor de burrata amb tomàquets xerry, guacamole, nachos i oli d'alfàbrega
Corazón de burrata con tomates cherry, guacamole, nachos y aceite de albahaca
Salmorejo cordobés amb ametlles i pernil ibèric
Salmorejo corobés con almendras y jamón ibérico
Trita oberta de bacallà i alls tendres
Tortilla abierta de bacalao y ajos tiernos
Musclos al vapor
Mejillones al vapor

SEGONS A TRIAR - SEGUNDOS A ESCOGER

Arròs caldós de cranc blau del Delta de l' Ebre
Arroz caldoso de cangrejo azul del Delta del Ebro
Filets d'orada a la donostiarra
Filetes de dorada a la donostiarra
Broqueta de filet de porc al roquefort
Brocheta de solomillo de cerdo al roquefort
Magret d'ànec a la brasa amb salsa oporto
Magret de pato a la brasa con salsa oporto

POSTRES

Pastís de formatge de la casa – Pastel de queso de la casa
Brownie amb gelat de vainilla – Brownie con helado de vainilla
Pinya natural– Piña natural
Poma al forn amb crema cremada –Manzana al horno con crema quemada

CELLER

(Cava, vi blanc, rosat o negre, refresc o aigua)
o
Copa de cervesa Estrella Galicia
Una ració de pa + primera Beguda (NO INCLOU CAFÈ, INFUSIÓ O CIGALÓ)

PREU 32,90€ IVA inclòs