



La Cassola

de la Marina

PRODUCTOS DE PROXIMIDAD • ELABORACIÓN PROPIA
COCINA CASERA TRADICIONAL CATALANA • OPCIÓN SIN GLUTEN

MENÚ DIARIO

Sin postre	12,00€
Con postre	13,50€

1/2 MENÚ DIARIO

1er plato (+ 1,50€ postre)	6,25€
2n plat (+ 1,50€ postres)	7,75€

MENÚ FIN DE SEMANA

Sin postre	16,00€
Con postre	18,00€

PLATO DIARIO

4,00€

JUEVES... PAELLA

Paella de carne con costilla y salchicha
Paella de pescado y marisco
Paella de verduras, setas y alcachofas

POLLO

13,00€

PROMOCIÓN POLLO

Pollo, patatas, alioli, croquetas y pan
22,50€

MÁS INFORMACIÓN Y
MÁS IDIOMAS EN...



PAELLAS Y FIDEUAS PARA LLEVAR 15,95€

POR PERSONA

HORARIO

LUNES CERRADO • ABIERTO DE MARTES A DOMINGO DE 11 A 15:30H

C/ ESGLESIA, 329 - 93 769 25 37 • C/ JOVARA, 31 - 93 167 87 91

WWW.LACASSOLA.COM



TODOS LOS PLATOS SE INCLUYEN EN LOS MENÚS



PRIMEROS PLATOS

- ¹ Ensalada de fresas con mezclum de hojas verdes, queso de cabra, mango y nueces
- ¹ Ensalada de atún con mezclum de hojas verdes, aguacate y semillas tostadas
- ¹ Ensalada rusa
- ¹ Ensalada de patata con cebolla de Figueres, atún, huevo duro y pimientos del piquillo
- ¹ Ensalada de pasta al pesto con tomate y queso fresco
- ¹ Picadito de pepino, tomate y cebolleta
- ¹ Ensalada de garbanzos con verduritas, jamón ibérico y frutos secos
- ¹ Ensalada de lentejas con tomate seco, bacalao desgajado, cebolla y aceitunas
- ¹ Tortilla de patatas con aceite de oliva y cebolla de Figueres
- ¹ Fideos orientales con soja y verduritas: pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, zanahoria y calabacín tomate
- ¹ Fideos de guisante con verduritas y carne picada
- ¹ Canelones de carne de elaboración propia
- ¹ Macarrones
- ¹ Lasaña de carne
- ¹ Lasaña de espinacas, con cebolla de Figueres, pasas y almendras



SEGÚN PLATOS

- ² Cabeza de lomo a baja temperatura con puré de patatas, salsa agri dulce y sésamo
- ² Hamburguesa 100% de ternera de elaboración propia con cebolla caramelizada y patatas
- ² Hamburguesa 100% de pollo de elaboración propia con arroz al curry y pimiento
- ² Albergue zanahoria
- ² Patatas al rescoldo rellenas de mejilla de cerdo y gratinadas con emmental
- ² Merluza fileteada al horno con ajo y perejil
- ² Merluza fileteada en tempura
- ² Butifarra con judías
- ² Conejo al ajo
- ² Albóndigas de elaboración propia con chanfaina
- ² Sepa dulce y queso, con guarnición
- ² Pollo rebozado con guarnición ,
- ² Mejillas de cerdo con guarnición
- ² Brazones de cerdo con guarnición
- ² Sardinas en escabeche

DIJOURS

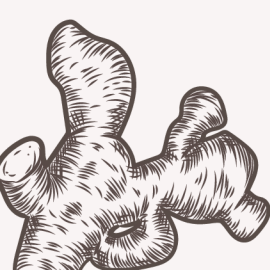
- ² Paella de costilla y salchicha
- ² Paella de pescado y marisco
- ² Paella con verduritas, setas y alcachofas
- ² Fideuá de pescado y marisco

VIERNES

- ¹ Cuscús con pechuga de pollo y curry
- ² Fideuá de pescado y marisco
- ² "Fajitas" de pollo con verduritas
- ² Bacalao con chanfaina
(Suplemento de 2,50€)
- ² Bacalao gratinado con alioli
(Suplemento de 2,50€)

PLATOS ESPECIALES DE FIN DE SEMANA

- ¹ Desgajada de bacalao
- ¹ Tallarinas frescas con cepas y parmesano
- ¹ Raviolis rellenos de carne con salsita y champiñones
- ¹ Huevos rellenos
- ¹ Canelones de espinacas a la catalana con queso de cabra
- ¹ Paella de mar y montaña (Domingo)
- ¹ Paella de verdugo (Domingo)
- ¹ Fideuá de pescado y marisco (Domingo)
- ² Hamburguesa 100% de ternera con queso de cabra y cebolla caramelizada
- ² Tornillos con la salsa "La Cazuela"
- ² Fricandó de ternera
- ² Calamares rellenos
- ² Muslitos rellenos de beicon y dátiles
- ² Bacalao gratinado con alioli y patatas
(Suplemento de 0,50€)
- ² Bacalao con chanfaina y patatas
(Suplemento de 0,50€)
- ² Timbal de bacalao y calabacín en el pil-pil (Domingo)



**GRAN VARIEDAD DE POSTRES
TODOS DE ELABORACIÓN PROPIA**

PREGUNTA'NS!