

CAFÈ DEL TEATRE

PL. DE L'OLI, S/N · OLESA DE M.

ENTRANTS

Amanida
Suc variat

PRIMER PLAT

Canelons
Sopa de peix
Salpicón de pop

SEGON PLAT

Bacallà gratinat amb allioli
Rodó de vedella amb bolets
Pollastre al forn amb gambes

POSTRES

logurt
Flam
Pastís
Gelats variats

Aigua, vi, gasosa i cafè

30 €
(MENÚ + ENTRADA LA PASSIÓ)



MÉS INFORMACIÓ

Anselm Clavé, 109
08640 Olesa de Montserrat
Tel. 93 778 10 09
Horari: matí d'11 a 13 h,
tarda de 17 a 21 h
info@lapassio.cat

CAL CASPE

SALVADOR CASAS, 33 - OLESA DE M.

ENTRANTS

Consomè amb mandonguilles
Amanida de fruits secs

PRIMER PLAT

Sopa de peix
Trinxat amb crosta de cansalada
Caneló d'ànec i foie amb salsa de ceps

SEGON PLAT

Bacallà a la muselina d'all
Braó de xai al forn
Llenguado amb salsa holandesa

POSTRES

Gelat
Braç de gitano de nata
Mel i mató
Fruita del temps

Aigua, vi i gasosa o refresc

31,50 €
(MENÚ + ENTRADA LA PASSIÓ)

RESTAURANT CAL FELIP

CTRA. ABRERA-MANRESA, KM 3,8
OLESA DE M.

Cuina de mercat
Menú del dia

30 €
(MENÚ + ENTRADA LA PASSIÓ)

RESTAURANT

CAFÈ DEL CENTRE

AMPLE, 6 - OLESA DE M.

PRIMER PLAT

Degustació d'entrants per a compartir

Crema calenta de porro i patata
Mini amanida de tardor amb pernil d'ànec
Coca cruixent d'albergínia estofada amb mel i sobressada
Patates braves al nostre estil
Croquetes casolanes de carn d'olla
Cassola de gambes a l'all

SEGON PLAT

Tall rodó de vedella amb salsa de bolets i verdures
Bacallà amb crema de gambes sobre llit d'espínacs a la catalana
Botifarra artesana d'escalivada i carn amb patates al caliu i mongetes seques

POSTRES

Pastís del dia
Flam d'ou casolà
Gelats

Pa i una beguda

33,50 €
(MENÚ + ENTRADA LA PASSIÓ)

Per a grups superiors a 25 persones, consulteu preus i menús al restaurant.

RESTAURANT PIZZERIA

L'ESTACIÓ

PL. DR. FLEMING (DAVANT ESTACIÓ FGC) - OLESA DE M.

PRIMER PLAT

Amanida de cinc enciams amb alvocat, gambes, pernil dolç i mango
Caneló d'ànec i foie amb beixamel
Graellada de verdures amb romesco

SEGON PLAT

Suquet de lluç amb gambes i musclos
Solomillo al Pedro Ximenez
Parella o fideuà de marisc (mín. 2 pers.)

POSTRES

Carpaccio de pinya amb crema catalana
Pionono (pa de pessic emborratxat amb crema anglesa)
Tiramisú
Sorbet de llimona

Vi, lambrusco, sangria o aigua mineral i pa

30,75 €
(MENÚ + ENTRADA LA PASSIÓ)

VINOTECA, RESTAURANT

CAL BALDIRÓ

CARRER DE LA FONT DE CAN SOLÉ, 6
OLESA DE M.

Cuina contemporània feta amb mètodes tradicionals i els nostres forns de llenya restaurats que daten del 1900.

Trobaràs el menú de cap de setmana al web calbaldiro.com o al Facebook.

32,50 €
(MENÚ + ENTRADA LA PASSIÓ)