

MENÚ WORKSHOP

UN PRIMERO, UN SEGUNDO Y UN POSTRE A ELEGIR

€18.00 LUNES A VIERNES, DE 13:00H A 16:00H, EXCEPTO FESTIVOS

PRIMEROS

BAO DE COSTILLA IBÉRICA

SPARE RIBS BAO
a la barbacoa con toque
burbon y hierbas aromáticas

LA CUCHARA DEL DÍA

SOUP OF THE DAY
pregúntanos la
cuchara de hoy

ENSALADA
DE POLLO
CHICKEN SALAD
al estilo Workshop

BUTIFARRA
CATALANA
CATALAN SAUSAGE
con mongetas de ganxet y
tierra de trompeta de la muerte

SEGUNDOS

TIRA DE PICAÑA
PICAÑA
con babaganoush y
migas de pastor

PESCADO DEL DÍA
FISH OF THE DAY
pregúntanos el
pescado de hoy

PASTA DEL DÍA
PASTA OF THE DAY
pregúntanos el plato
de hoy

CEVICHE LIMEÑO
CEVICHE
con esponja de leche
de tigre

POSTRES

SORBETE
SORBET
diferentes sabores
cada día

DELICIA DEL DÍA
DESSERT OF THE DAY
postres artesanos,
pregúntanos el de hoy

GRUPOS

Menús & Cóctel
MÍNIMO 8 PERSONAS

*Diferentes propuestas de
Menú para Grupos.*

PARA GRUPOS A PARTIR DE
85 PERSONAS, PODÉIS
RESERVAR EL RESTAURANTE
EN EXCLUSIVA PARA VUESTRA
CELEBRACIÓN.

Pregúntanos

EVENTOS

★ ORGANIZACIÓN ★

COCINA NON STOP!

DOM·MAR·MIE: 12:30-00:30
JUE·VIE·SAB: 12:30-01:30

LUNES: CERRADO

PARA LLEVAR

WORKSHOP DISPONE DE SERVICIO
TAKE AWAY
TU COMIDA
LISTA EN CUALQUIER
MOMENTO Y LUGAR.

PADRE DAMIÁN 21



@workshopdelcacique



@chavifeldmann