

MENÚ DEL DIA

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Arròs caldós amb sípia bruta i escamarlà (L, C)
- Raviolis de bolets amb salsa de tòfona
- Amanida de figues de coll de dama amb encenalls de foie (L, C)
- Verdura ecològica amb oli de cúrcuma i gamba de Vilanova (V, L, C)
- “Ensaladilla” de la Cigonya amb musclos (L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Llobarro a la Donostiarra (L, C)
- Entrecot a la brasa amb guarnició (L, C)
- Vedella rostida amb parmentier de patata i cruixent de porros
- Botifarra de Mas Caballé amb guarnició (L, C)

POSTRES A TRIAR:

- Mousse de mango amb xocolata blanca
- Crema catalana amb bufats
- Couland de xocolata
- Gelat del dia

Pa artesà

Aigües minerals i celler del Penedès
(Una beguda per persona)

21,50€ (IVA Inclòs)

LA NOSTRA CARTA

PER COMPARTIR

- 14,50 € Foie micuit fet a casa amb pa de figues
- 14,75 € Pop a feira
- 10,00 € Filet de sardines marinades amb ous de salmó (4 u.)
- 7,50 € Mini croquetes de pernil de gla amb padrons
- 17,00 € Pernal de gla amb coca de vidre sucat amb tomacons

ENTRANTS

- 13,50 € Sopa de peix i llagosta amb escuma de safrà a l'estil Menorquí
- 12,50 € Tàrtar de salmó, guacamole i brots d'enciam
- 14,00 € Amanida de bolets de temporada confitats al romani, pinyons i corners
- 11,00 € Ravioli de gall negre del Penedès IGP
- 15,50 € Coca de full amb micuit de foie i poma
- 10,00 € Els nostres canelons tradicionals
- 14,00 € Wok de calamars de platja saltejats amb bolets

ARROSSOS CARNAROLI (Mínim 2 persones / pxp)

- 14,50 € Paella d'arròs amb peix i marisc
- 13,50 € Rossejat de fideus amb all i oli
- 19,00 € Arròs caldós amb llamàntol
- 14,50 € Arròs negre amb sèpia bruta de platja

SEGONS PLATS

- 16,50 € Llom de bacallà al pil-pil a l'estil del Racó
- 14,50 € Gall negre del Penedès IGP rostit
- 15,75 € Pota de pop a la brasa amb parmentier i oli de pimentó
- 17,50 € Peix de la Llotja amb verdura ecològica saltejada
- 18,50 € Espatlle de cabrit al forn
- 13,50 € Ànec mut del Penedès a la greixonera
- 19,00 € Filet de vedella de Girona a la brasa

LES POSTRES

- 5,50 € Escuma de crema catalana amb gelat de vainilla de Madagascar
- 6,00 € Les tres textures de xocolata
- 5,25 € Taten de poma amb el seu cruixent
- 5,50 € Copa de tiramisú amb gelat de baileys
- 5,50 € Sorbet de mojito

(IVA INCLÒS)

*Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal
pels processos d'elaboració dels diferents plats.*