

MENÚ DEL DIA

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)
- Amanida de recuit de drap amb magrana (C)
- Crema de ceba, ou a baixa temperatura i cruixent de parmesà (C)
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma (L, V, C)
- Ensaladilla feta a casa amb piquillo (L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

- "Callos picants" (L, C)
- Pit de pollastre amb salsa de formatge (C)
- Pota de calamar planxa a la gallega (L, C)
- Bistec de vedella a la brasa amb patata paella (C)

POSTRES A TRIAR:

- Pastís de carbassa amb salsa de formatge
- Macedònia de fruita (L, V, C)
- Crema catalana (V, C)
- logurt natural (V, C)

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

12,50€ (IVA Inclòs)

LA NOSTRA CARTA

PER COMPARTIR

- 15,50 € Foie micuit fet a casa amb pa de figues (L)
- 15,75 € Pop a la gallega (L, C)
- 12,00 € Filet de sardines marinades amb ous de salmó (4 u.) (L, C)
- 13,50 € Rovellons confitats al romaní (L, C)
- 18,00 € Pernil de gla amb coca de vidre sucat amb tomacons (L)

ENTRANTS

- 14,50 € Sopa de peix i llagosta amb escuma de safrà a l'estil Menorquí
- 13,50 € Tàrtar de salmó, guacamole i brots d'enciam (L)
- 14,00 € Amanida de bolets de temporada confitats al romaní, pinyons i corners (L)
- 12,00 € Ravioli de gall negre del Penedès IGP amb beixamel de bolets
- 16,50 € Coca de full amb micuit de foie i poma (L)
- 11,00 € Els nostres canelons tradicionals
- 14,50 € Wok de calamars de platja saltejats amb bolets (L)

ARROSSOS CARNAROLI (Mínim 2 persones / pxp)

- 14,50 € Paella d'arròs amb peix i marisc (L, C)
- 13,50 € Rossejat de fideus amb all i oli (L, C)
- 19,00 € Arròs caldós amb llamàntol (L, C)
- 19,50 € Arròs de ceps amb foie (L)

SEGONS PLATS

- 17,50 € Llom de bacallà amb tallarines de calamar (L, C)
- 13,50 € Cap i pota cruixent amb hummus de cigrons (L)
- 16,75 € Pota de pop a la brasa amb parmentier i oli de pimentó (C)
- 18,50 € Peix de la Llotja amb verdura ecològica saltejada (L, C)
- 19,50 € Espatlleta de cabrit al forn (L, C)
- 14,50 € Ànec mut del Penedès a la greixonera (L, C)
- 19,00 € Filet de vedella de Girona a la brasa (L, C)

LES POSTRES

- 5,50 € Escuma de crema catalana amb gelat de vainilla de Madagascar (V)
- 6,00 € Les tres textures de xocolata (V)
- 5,25 € Taten de poma amb el seu cruixent (V)
- 5,50 € Copa de tiramisú amb gelat de baileys (V, C)
- 5,50 € Crema d'eucaliptus amb pera confitada (V)

(IVA INCLÒS)

V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

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