

# MENÚ DEL DIA

## PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Arròs caldós amb sípia bruta i escamarlà (L, c)
- Xató del Racó amb salsa de romesco (L)
- Pasta fresca: Triangles de formatge amb salsa de tòfona (V)
- Verdura ecològica amb oli de cúrcuma i gamba de Vilanova (L, c)
- Ensaladilla feta a casa amb musclos (G)

## SEGONS PLATS A TRIAR:

- Gall negre del Penedès IGP rostit a la catalana (L, c)
- Entrecot a la brasa amb guarnició (L, c)
- Corbina al forn a la Donostiarra amb verduretes (L, c)
- Botifarra a la brasa amb escalivada (L, c)

## POSTRES A TRIAR:

- Mousse de maracujà amb cremós de iogurt (G, V)
- Macedònia de fruita (C, L, V)
- Brownie de xocolata blanca (V)
- Gelat del dia (V)

Pa artesà

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

21,50€ (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 sucats 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.*