

**DEMANI LA CARTA DE VINS
AL NOSTRE PERSONAL**

CARTA VINS

**VINS RECOMANATS
DE LA SETMANA****BRIGITTE CARALT**

Hipèric

Xarel·lo, muscat, ecològic

14,00 €

MAS RODÓ

Montonega,

100% Montonega

17,50 €

OUIEA VINSU Xarl·lo tot 22. Elaboració
Biodinàmica. Xarel·lo.

18,00 €

ARGILÓS

Mika,

100% xarel·lo

17,00 €

CAVAS HILL

Galtes,

100% garnatxa negra

16,50 €

VINS DE MAS SERSAL

Petites estones

Garnatxa negra i samsó

17,00 €

AGUSTÍ TORELLÓ ROCA

AT ROCA B. NATURE RVA.

55% macabeu, 45% xarel·lo

21,00 €



MENÚ ENGLISH

Divendres, 19 de juliol de 2024**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Llauna de fideuà amb escamarlà, musclos i all i oli

Amanida de cabdells amb gules a l'allet

Croquetes del rostit amb parmentier de sobrassada

Ensaladilla feta a casa amb fuet

Gaspaxo amb crostonets de pa (vegetarià)

Amanida de formatge de cabra cruixent (supl. 4,00€)**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Pollastre del rostit a la catalana

Llenguado al forn amb salsa de taronja

Conill a la brasa amb patata al caliu i suau all i oli

Bistec de vedella a la brasa amb patata paella

Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa (supl. 5,00€)**POSTRES O CAFÈ A TRIAR:**

Brownie de xocolata amb nata

Préssec de l'Ordal amb infusió de cebiche

Crema catalana

Iogurt de Cal Manyà

Gelats del dia

Coulant de xocolata amb gelat (supl. 2,75€)Pa artesà del Forn R. Esplugas,
aigües minerals i celler del Penedès**Cavas Hill Brut Nature (supl. 9,00 €)****Rovellats Bru de Tardor negre (supl. 8,50 €)**

15,00 € (IVA Inclòs)

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, no dubti a consultar amb el personal de la sala. Per exemple, en el cas de l'ensaladilla feta a casa porta pics de pa, les guarnicions poden ser fregides i les cremes poden portar lactosa. No dubti a preguntar.

CUINA OBERTA:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE de 12:45h a 15:45h.

VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE de 20:00h a les 23:00h.