

**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 VINS

U 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

GAUDIM AMB VOSALTRES LA FESTA MAJOR**Per picar a centre taula:**

Llauna de gall negre del Penedès en escabetx amb olives de Kalamata
Torradeta de pa de coca amb pernil de gla i oli de Ca la Madrona
Ensaladilla a l'estil del Racó amb ventresca de tonyina i crostonets de pa

Gambeta vermella de Vilanova saltejada

Croqueta cruixent de calamar amb la seva tinta

Mini caneló de Festa Major amb beixamel de ceps

Segons a triar:

Llom de bacallà gratinat amb fons d'espínacs de fulla

○

Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos

○

Bombó d'ànec a la catalana amb salsa ratafia

○

Filet de vedella a la brasa amb salsa de cafè París i patata a la forquilla

Postres a triar:

Préssec de l'Ordal amb infusió de cebiche i sorbet de llimona

○

Tiramisú del Racó amb cacau i cafè

Pa artesanal del Forn R.Esplugas

Aigües minerals

Bodega Rovellats

35,00 euros
(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.