

**Dimarts, 23 de juliol de 2024****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****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Arròs a la cubana amb ou ferrat  
Farcellets de pera i gorgonzola amb crema de parmesà  
Amanida de seitons amb gules  
Empedrat de mongetes amb tonyina  
Salmorejo amb oli de pesto (vegetarià)  
**Amanida de formatge de cabra cruixent (supl. 4,00€)**

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Pit de pollastre a baixa temperatura amb salsa de ceps  
Calamars a la romana amb salsa cítrica  
Secret a la brasa amb ximi xurri  
Bistec a la brasa amb patata especiada  
Hamburguesa d'espínacs vegetariana  
**Filet de vedella de Girona a la brasa amb guarnició (supl. 7,00€)**

**POSTRES O CAFÈ A TRIAR:**

Tiramisú fet a casa  
Fruita del temps: síndria i meló  
Crema catalana amb préssec  
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 fredes 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.