

**Dimecres, 24 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:**

Musclos del Delta al pesto  
Amanida de lleties amb taronja  
Canelons de carn del rostit amb beixamel  
Ensaladilla feta a casa amb fuet  
Salmorejo amb ou dur (vegetarià)

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

Fricadelles de la Cigonya amb xampinyons  
Filet de lluç a la marinera amb cloïsses  
Llom arrebossat amb patata paella  
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes  
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

**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  
logurt 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.