

**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****Dijous, 25 de juliol de 2024****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Paella marinera amb sípia, escamarlà i musclos
Amanida de pollastre cruixent amb vinagreta de mostassa
Empanada de tonyina amb amanida
Ensaladilla feta a casa amb salmó
Gaspaxo de préssec de l'Ordal (vegetarià)

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

Llengua escarlata a la brasa amb parmentier d'albergínia
Bacallà al forn amb salsa de mel de Penyafort
Conill a la vinagreta amb verduretes
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Hamburguesa d'espinacs 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
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 negra (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.