

Dimarts, 01 d'octubre de 2024**DEMANI LA CARTA DE VINS****AL NOSTRE PERSONAL****CARTA VINS****VINS RECOMANATS****DE LA SETMANA****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 €

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Pochas i cloïsses amb salsa verda
Amanida de formatges amb raïm
Espaguetis a la bolonyesa tradicional
Ensaladilla feta a casa amb musclos en escabetx
Crema de verdures escalivades amb perles de mozzarella (vegetarià)

Croquetes de tinta de calamar amb maionesa cítrica (supl. 4,90€)**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Estofat de vedella de Girona amb carbassa i bolets
Filet de lluç a la romana amb verdures del tros
Aletes de pollastre cruixents amb salsa barbacoa i patata especiada
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Hamburguesa d'espínacs vegetariana

Filet de vedella de Girona a la brasa amb guarnició (supl. 5,90€)**POSTRES O CAFÈ A TRIAR:**

"Ensaïmada" de la Cigonya amb xocolata i figa
Fruita de temps: préssec de l'Ordal amb infusió de menta
Got de mousse d'Oreo amb el seu cruixent
Crema catalana
Iogurt de Cal Manyà
Gelat 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 €)

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.

**MENÚ ENGLISH**