

**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 Xarel·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****MENÚ DE TRANSHUMÀNCIA**

Aperitiu de benvinguda

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**Ous ferrats, pernil i bolets de temporada  
Amanida de formatge de cabra amb préssec de l'Ordal (plat Transhumància)  
Raviolis de marisc amb beixamel de gambes  
Graellada de verdures amb salsa romesco  
Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià)**SEGONS PLATS A TRIAR:**Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa  
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos  
Llom de bacallà gratinat amb all i oli de codonyat  
Bombó de xai de pastor amb salsa ratafia (plat Transhumància)  
Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (vegetarià)**POSTRES A TRIAR:**Coulant de xocolata amb crema de figues  
Préssec de l'Ordal infusionat a la menta  
Braç de gitano farcit de tiramisú  
Mousse de mató amb mel del Castell de Penyafort i nous (plat Transhumància)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 €)**

28,50 € (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.