

**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.