

17/12/24

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Cigrons estofats amb costella i carxofes  
 Amanida de gules a l'allet i piquillos  
 Verdura: coliflor del Tros gratinada  
 Ensaladilla feta a casa amb verdures a la brasa  
 Crema de moniato amb oli de pesto (vegetarià)  
**Croquetes de tinta de calamar (4 unitats) (supl. 5,00 €)**  
**Escamarià gran a la brasa (supl. 8,00 €) preu unitat**

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Estofat de pollastre al curri amb pinya  
 Suquet peix a l'estil dels pescadors amb patata  
 Cuixa de xai de pastor a la brasa amb patata al caliu  
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes  
 Hamburguesa d'espínacs (vegetarià)  
**Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa (supl. 6,50 €)**  
**Cruixent de peus de porc amb calçots i gambes (supl. 8,00 €)**

**POSTRES O CAFÈ A TRIAR:**

Púding de la iaia amb la nostra nata  
 Fruita: mandarines de proximitat  
 Mil fulls farcit de nutela  
 Pannacota de fruits vermells  
 Iogurt natural de Cal Manyà  
 Gelat del dia  
**Coulant de xocolata amb gelat (supl. 3,50€)**  
**Sorbet de gintònic amb ginebre del Penedès "Naniit" (supl. 3,50€)**

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.**



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH

DESEMBRE 2024						
DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
23	24	25	26	27	28	29
30	31					
GENER 2025						
DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12

TANCAT VACANCES

**CUINA OBERTA:**

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE  
 de 12:45h a 15:45h.

VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE  
 de 20:00h a les 23:00h.