

18/12/24

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Brou de l'escudella amb galets
 Amanida d'espàrrecs verds amb pernil i vinagreta de mostassa
 Canelons del rostit amb beixamel de ceps
 Ensaladilla feta a casa amb bull blanc i negre de Mas Caballé
 Crema d'espínacs amb fils de formatge blau (vegetarià)
Croquetes de tinta de calamar (4 unitats) (supl. 5,00 €)
Escamarlà gran a la brasa (supl. 8,00 €) preu unitat

SEGONS PLATS A TRIAR:

Tripa "callos" picant amb cigronets de l'Anoia
 Llom de tonyina amb parmentier i verduretes
 Escalopa de pollastre amb saltejat de xampinyons
 Bistec de vedella a la brasa amb patates especiades
 Nuggets amb guacamole (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 "Nanit" (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.