

20/12/24

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideuà negra amb escamarlà, musclos i all i oli
 Amanida de seitons amb mandarina i xips de ceba
 Strudel d'espínacs a la catalana
 Ensaladilla feta a casa amb pernil de bodega
 Crema de verdures amb oli de cúrcuma (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:

Maires de la llotja a l'andalusa
 Escalopins de vedella amb salsa de ceps
 Conill a la vinagreta amb patates a canto
 Enfilat de tres botifarres amb saltejat d'arròs
 Nuggets amb salsa barbacoa (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 garnicions poden ser fregides i les cremes poden portar lactosa. No dubti a preguntar.



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.