

22/01/25

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Faves ofegades a la catalana  
Amanida d'escalivada amb vinagreta d'anxoves  
Canelons del rostit amb beixamel de tòfona d'hivern  
Ensaladilla a l'estil del Racó amb bull negre  
Crema de verdures del tros amb oli d'all (vegetarià)  
**Bol de patates amb la clàssica salsa brava (supl. 5,00 €)**  
**Patata, ou ferrat i tòfona d'hivern (supl. 9,50 €)**  
**Calçots cuits en brasa de vergues amb salsa de romesco (supl. 8,00 €)**

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Goulash de vedella amb xampinyons  
Calamars a la romana amb maionesa cítrica  
Aletes de pollastre a la barbacoa  
Botifarra blanca i negra a la brasa amb cigrons saltejats  
Nuggets amb guacamole (vegetarià)  
**Filet de vedella de Girona a la brasa amb patata a la forquilla i salsa cafè París (supl. 9,50 €)**  
**Cuixa de gall negre del Penedès rostida (supl. 8,00 €)**  
**Pota de pop bullit amb olla de coure a la brasa, parmentier de patata i oli de pimentó (supl. 12,00 €)**

**POSTRES O CAFÈ A TRIAR:**

Pastís de poma  
Fruita: taronja sense feina amb mel i canyella  
Mousse de cafè i baileys  
Crema catalana cremada  
Iogurt natural de Cal Manyà  
Gelats del dia  
**Coulant de xocolata amb gelat (supl. 3,50 €)**  
**Crep de nutella (supl. 3,50€)**

Pa artesà del Forn R. Esplugas,  
aigües minerals i celler del Penedès  
**Cavas Hill Brut Nature (supl. 8,00 €) local o emportar**  
**Bru de Tardor Rovellats (supl. 8,00 €) local o emportar**  
**Blanc Primavera Rovellats (supl. 8,00 €) local o emportar**

15,50 € (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.

El menjar és  
cultura,  
tradició  
i identitat.



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH

**CUINA OBERTA:**

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

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