

24/01/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideuà negra amb escamarlà, musclos i suau all i oli
Amanida de maduixes, Idiazàbal i vinagreta de taronja i soia
Trinxat amb ou ferrat i cansalada
Ensaladilla a l'estil del Racó amb verdures escalivades
Sopa de ceba amb ou a baixa temperatura (vegetarià)
Bol de patates amb la clàssica salsa brava (supl. 5,00 €)
Patata, ou ferrat i tòfona d'hivern (supl. 9,50 €)
Calçots cuïts en brasa de vergues amb salsa de romesco (supl. 8,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Peus de porc guisats a la catalana
Llenguado al forn amb salsa de taronja
Salsitxes a la brasa amb ceba i xampinyons
Bistec de vedella a la brasa amb guarnició
Nuggets amb salsa barbacoa (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

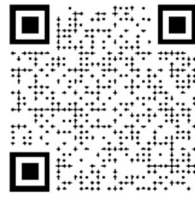
15,50 € (IVA Inclòs)

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.