

14/02/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideuà de la Cigonya amb escamarlà, musclos i all i oli

Amanida de salmó marinat amb tàperes i maduixes

Pastís de patata i carn amb beixamel

Ensaladilla a l'estil del Racó amb raba de pollastre cruixent

Crema de verdures amb ou a baixa temperatura (vegetarià)

Tallarines saltejades amb all i julivert (supl. 7,00 €)

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mostassa (supl. 6,50 €)

Ous ferrats amb tòfona (supl. 12,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Costella de Duroc lacada amb salsa barbacoa i pinya

Sardines de la llotja amb all i julivert

Hamburguesa 100% de vedella amb patates braves

Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes

Nuggets amb salsa barbacoa (vegetarià)

Filet de vedella de Girona a la brasa amb guarnició (supl. 12,00 €)

Llom de bacallà a la brasa amb escalivada (supl. 12,00 €)

Pularda farcida de calçots i tòfona d'hivern (supl. 7,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Coca de nutela

Fruita: taronja sense feina amb mel i canyella

Mousse de mató amb nous

Crema catalana amb pols de carquinyolis

logurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia

Coulant de xocolata amb gelat (supl. 3,75 €)

Taten de poma (supl. 4,50 €)

Pa artesà del Forn R. Esplugas,
aigües minerals i celler del Penedès

Cavas Hill Brut Nature (supl. 8,50 €) local o emportar

Bru de Tardor Rovellats (supl. 8,50 €) local o emportar

Blanc Primavera Rovellats (supl. 8,50 €) 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.