

18/02/25

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Musclos a la marinera  
Carpaccio de pinya amb pernil de bodega  
Arròs a la cubana amb ou ferrat  
Ensaladilla a l'estil del Racó amb bull negre  
Crema de verdures del tros amb oli d'all (vegetarià)  
**Xató de la Cigonya amb salsa romesco (supl. 4,50 €)**  
**Croquetes de tinta de calamar amb maionesa cítrica (supl. 5,00 €)**  
**Raviolis de pollastre de corral amb beixamel de temporada (supl. 6,50 €)**

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Goulash de vedella amb bolets  
Filet de lluç a la menorquina  
Peus de porc a la brasa amb mongetes  
Bistec de vedella a la brasa amb patata paella  
Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (vegetarià)  
**Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa (supl. 6,50 €)**  
**Turbot a la brasa amb guarnició (supl. 12,00 €)**  
**Magret d'ànec del Delta amb puré trufat (supl. 10,00 €)**

**POSTRES O CAFÈ A TRIAR:**

- Mousse de trifàsic de baileys  
Fruita natural sense feina  
Crema catalana cremada  
Cremós de llima amb pepites de xocolata  
Iogurt natural de Cal Manyà  
Gelats 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**

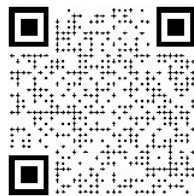
15,50 € (IVA Inclòs)

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.