

19/02/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Pochas amb salsa verda i cloïsses
Amanida de fuet, olives negres i pa amb tomàquet
Espaguetis amb verdures i soia
Ensaladilla a l'estil del Racó amb lacón
Crema de xampinyons amb ou a baixa temperatura (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:

- Mandonguilles guisades amb verdures
Pota de calamar a la gallega amb parmentier
Secret a la brasa amb salsa ximi xurri
Botifarra blanca i negra a la brasa amb patata al caliu
Nuggets amb salsa barbacoa (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 truffat (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.