

21/02/25

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

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

Amanida de pollastre en escabetx i olives negres

Faves guisades a la catalana

Ensaladilla a l'estil del Racó amb croquetes del rostit

Crema d'escalivada amb formatge de cabra (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:**

Conill a la vinagreta amb verduretes

Marmitako de tonyina amb padrons

Entranya de vedella a la brasa amb salsa ximi xurri

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:**

Brownie de xocolata amb nata

Fruita natural sense feina

Crema catalana cremada

Cremós de llima amb pepites de xocolata

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.