

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Canelons del rostit amb beixamel de tòfona d'hivern

Amanida de cabdells amb tonyina i crudités

Samfaina del tros amb ou ferrat

Ensaladilla a l'estil del Racó amb embotits de Mas Caballé

Crema vegetariana de celerí amb cruixent de verduretes

Tallarines saltejades amb all i julivert (supl. 5,50 €)

Pop a la gallega amb patata (supl. 12,00 €)

Carpaccio de tomàquet amb burrata de búfala i vinagreta de pesto (supl. 6,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós amb sípia, escamarlà i musclos

Bacallà al forn amb salsa al pebre

Llibret de llom amb formatge de cabra i poma

Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes

Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa (supl. 6,50 €)

Turbot salvatge a la brasa amb guarnició (supl. 12,00 €)

Cuixa d'ànec rostida a la catalana (supl. 7,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Púding de l'àvia

Cremós de iogurt amb muesli

Carpaccio de pinya natural amb maduixes

Bunyols de Quaresma farcits de xocolata

Iogurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia

Coulant de xocolata amb gelat (supl. 3,50 €)

Carquinyolis, cànaries i moscatell (supl. 4,75 €)

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

Cavas Hill Brut Nature (supl. 9,50 €) local o emportar

Cava Premier Rovellats Brut Nature (supl. 9,50 €) 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.

HORARI:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE

CUINA de 13:00h a 15:30h.

SALA de 12:45h a 16:30h.

VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

CUINA de 20:00h a 23:00h.

SALA de 20:00h a les 00:00h.



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH

El menjar és
cultura,
tradició
i identitat.