

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Pochas amb cloïsses i salsa verda

Amanida: tomàquet de l'hort, musclos en escabetx i ceba tendra

Yakisoba amb ou ferrat i soia

Croquetes del rostit amb parmentier de patata

Crema vegetariana de pèsols amb faves a la soia

Croquetes de tinta de calamar (supl. 6,00 €)

Llauna de gambes llagostineres amb maionesa de romesco (supl. 7,00 €)

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de fruits secs (supl. 6,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Guisat de potes de calamar amb ceba i tomàquet

Escalopins de vedella al rocafort

Cuixa de pollastre de corral a la brasa amb patata al caliu

Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes

Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

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

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

Pota de pop a la brasa amb parmentier (supl. 12,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic amb nata

Assortiment de fruita natural

Crep farcit de nutella

Iogurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia

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

Taten de poma (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

16,00 € (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