

## MENÚ A

### Aperitiu a la taula...

Croquetes de gla amb pebrots del padró  
Cullereta de seitó amb poma de calvados  
Daus de salmó i cabra  
Broqueta de gambes al romesco  
Daus de formatge amb codonyat  
Pa de xapata amb pernil de gla  
Foie a la sal  
Escopinyes del Racó  
Fideuà de la Cigonya

\* \* \*

Turbot amb verduretes  
O  
Sopa de llamàntol amb pa llescat

\* \* \*

Espatlla de cabrit al forn de llenya  
O  
Filet de vedella a la brasa amb foie

\* \* \*

Volcà de xocolata

Aigües minerals  
Vins i caves del Penedès  
Petit fours

48,50 €

(IVA inclòs)

## MENÚ B

### Aperitiu a la taula...

Croquetes del Racó amb pebrots del padró  
Piruletes de botifarra blanca i negra  
Cullereta de seitó amb poma de calvados  
Calamars a la romana amb romesco  
Torrades d'escalivada i anxova  
Musclos a la marinera

\* \* \*

Lluç de palangre amb pèsols, trompetes  
i botifarra negra

\* \* \*

Mil fulles d'ànec amb poma

\* \* \*

Tiramisú amb gelat de vainilla

Aigües minerals  
Vins i caves del Penedès  
Petit fours

35,00 €

(IVA inclòs)

## MENÚ C

### Aperitiu a la taula...

Seitons amb vinagre  
Croquetes de la iaia amb padró  
Anelles de calamars sevillanos  
Patates braves  
Musclos al vapor  
Fideuà de la Cigonya

### Segon plat a escollir:

Ànec mut del Penedès amb prunes i pinyons

Bacallà a l'estil del Racó

Xai rostit al forn amb patates al caliu

### Postre:

Xarrup de llimona o mandarina

Aigües minerals  
Vins i caves del Penedès  
Petit fours

28,50 €

(IVA inclòs)