

VINS RECOMANATS**CAVAS HILL**

Fer volar coloms
Muscat, Gewürztraminer i
cabernet blanc
14,50 €

MAS RODÓ

Montonega,
100% Montonega
17,50 €

CAVAS HILL

Kyma, negre
100% syrah
18,00 €

OUIEA VINS

U Xarel·lo tot 22. Elaboració
Biodinàmica. Xarel·lo.
18,00 €

ARGILÓS

Mika,
100% xarel·lo
17,00 €

AGUSTÍ TORELLÓ ROCA

AT ROCA B. NATURE RVA.
55% macabeu, 45% xarel·lo
21,00 €

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Llauna de gamba llagostinera al whisky amb maionesa cítrica
Xató de la Cigonya amb truita de mongeta i botifarra
Canelons del rostit amb beixamel de ceps
Vichyssoise de porros, escuma de patata i pernil de gla
Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós, sípia bruta, daus de llamàntol, llagostí i musclos
Llobarro a " l'espalda" amb verduretes i parmentier
Lagarto ibèric a la brasa amb patata a la forquilla trufada
Braons de xai rostit a la catalana amb prunes
Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (vegetarià)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Bunyols de vent amb crema pastissera i xocolata
Assortiment de fruites naturals amb sorbet
Coulant de xocolata amb gelat
Flam de formatge amb mousse de nabius

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

Cavas Hill Brut Nature (supl. 9,00 €)

Rovellats Bru de Tardor negre (supl. 8,50 €)

28,00 € (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.

CUINA OBERTA:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE de 12:45h a 15:45h.
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE de 20:00h a les 23:00h.