

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

La closca de la llotja amb maionesa de soia (mini mariscada)

Raviolis de pilota amb wanton i beixamel trufada

Amanida de formatge de cabra arrebossat i vinagreta de taronja

Ou, patates i gules a l'allet

Lasanya de verdures amb la seva beixamel

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós amb sípia bruta, daus de llamàntol, llagostí i musclos

Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa

Lluç d'ham a l'estil d'Orio

Melós de vedella amb salsa ratafia

Mandonguilles vegetarianes amb samfaina

POSTRES A TRIAR:

Bunyols de vent amb nata i xocolata

Assortiment de fruites naturals amb gelat

Coulant de xocolata

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.

VINS RECOMANATS

7 MAGNÍFICS

Rebels de Batea

100% garnatxa blanca

18,00 €

CAVAS HILL

Kyma blanc

100% Macabeu

15,00 €

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 €

