

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 €

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Pèsols saltejats amb pernil i alls (L,C)
Amanida d'esqueixada de bacallà amb vinagreta de tomacons (L,C)
Macarrons amb el sofregit tradicional i formatge
Ensaladilla feta a casa amb seitons i piquillo (L)
Crema de pastanaga amb pipes de carbassa (V,C,L)
Amanida cruixent de formatge de cabra amb vinagreta (supl. 4,75 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Galta de Duroc amb salsa ratafia i prunes (L)
Llenguado a la taronja amb arròs(C,L)
Conill a la brasa amb patata al caliu al suau all i oli (L,C)
Bistec de vedella a la brasa amb patata paella (L)
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa (V)
Mil fulles d'ànec amb prunes (supl. 3,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic de xocolata (V)
Assortiment de fruita de natural (V,C,L)
Mousse de cafè amb baileys (C,V)
Crema catalana (V,C)
Iogurt de Cal Manyà (V,C)
Gelats del dia (V)
Coulant de xocolata amb gelat (supl.2,75 €)

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

Cavas Hill Brut Nature (supl. 10,00 €)
Rovellats Bru de Tardor negre (supl. 9,00 €)

15,00 € (IVA Inclòs)

V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

CUINA OBERTA:

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

