

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:

Arròs caldós amb sípia i escamarlà (C,L)
Amanida de salmó amb formatge de cabra (C)
Yakisoba amb verdures i ou ferrat (L)
Ensaladilla feta a casa amb embotit de la Llacuna (L)
Espinacs a la crema amb ou a baixa temperatura (C)
Amanida cruixent de formatge de cabra amb vinagreta (supl. 4,75 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Cuixa de pollastre amb gambes (L)
Fricandó de bacallà amb moixernons (L)
Peus de porc a la brasa amb mongetes (L,C)
Botifarra a la brasa amb escalivada (L,C)
Hamburguesa vegetariana d'espinacs (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)
logurt 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.

