

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llauna de fideuà de la Cigonya, escamarlà i all i oli (L)
 Amanida hortelana amb vinagreta de mostassa a l'antiga (C,L)
 Farcellets de pere i gorgonzola amb beixamel de foie
 Ensaladilla feta a casa amb llagostí (L)
 Bròquil amb beixamel i gratinat (C,V)
Amanida cruixent de formatge de cabra amb vinagreta (supl. 4,75 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Cap i pota de la boqueria amb samfaina (L,C)
 Maires de la llotja a l'andalusa (L)
 Hamburguesa casolana amb ou ferrat i patates braves (L)
 Bistec de vedella a la brasa amb patates paella (L)
 Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (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)
 Gelat 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.

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

