

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 €

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

La closca de la llotja amb maionesa cítrica (mini mariscada) (C,L)
Amanida de formatge de cabra amb maduixes del Maresma (C)

Patata trufada, gla i ou de gallines contentes (L,C)
Farcellets de pera i gorgonzola amb beixamel de foie
Lasanya de verdures amb la seva beixamel (V)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós, sípia bruta, daus de llamàntol, llagostí i musclos (C,L)
Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa (L)
Sipions amb mandonguilles i tagliaelli de calamars (L)
Melós de vedella a baixa temperatura i salsa ratafia(L)
Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (V)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Coulant de xocolata amb gelat (V)
Crema catalana amb escuma de caramel (V,C)
Sopa de iogurt amb gelat de maduixes (C)
Assortiment de fruites amb moscatell (V,C,L)

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 €)

28,00 € (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.

