

**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 amb 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.

