

**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:**

Espardenya de Sant Jordi (escalivada i formatge de cabra)  
Fideus a la cassola amb costella i salsitxes (L)  
Amanida d'esqueixada de bacallà i vinagreta de tomacons (C,L)  
Ensaladilla trufada amb crostonets de pa (L)  
**Vichyssoise de porros i patata amb les seves xips (V,L)**  
**La closca de la llotja amb maionesa cítrica (mini mariscada) (supl. 4,90 €)**

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Llibret de Sant Jordi (poma i brie) (L,C)  
Aletes de pollastre amb salsa barbacoa (L)  
Tonyina a la planxa amb ceba i tomàquet (L,C)  
Bistec de vedella a la brasa amb patata al caliu (L,C)  
**Hamburguesa d'espínacs vegetariana amb guarnició (V)**  
**Entrecot de vedella amb 12 dies de maduració a la brasa (supl. 5,50 €)**

**POSTRES O CAFÈ A TRIAR:**

Coca de Sant Jordi (crema pastissera, fruites i pinyons)  
Cremós de iogurt amb muesli (V)  
Pa de pessic de poma amb escuma de caramel (V)  
Fruita natural de temporada: meló i síndria (V,C,L)  
Iogurt de Cal Manyà (V,C)  
Gelats del dia (V,C)

**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. 9,00 €)****Rovellats Bru de Tardor negra (supl. 8,50 €)**

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.