

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Sopa de ceba amb ou a baixa temperatura

Timbal de llenties amb cabdells (C,L)

Canelons del rostit amb beixamel de ceps

Ensaladilla feta a casa, daus de tonyina marinada i algues (L)

*Albergínia farcida de samfaina i gratinada (V,C)***La closca de la llotja amb maionesa cítrica (mini mariscada) (supl. 4,90 €)****SEGONS PLATS A TRIAR:**

Fricadelles amb sofregit tradicional (L)

Peix de la llotja de Vilanova

Enfilat de pollastre adobat amb arròs saltejat (L,C)

Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes (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:**

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)

Crema catalana (V,C)

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 negre (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.

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 €

