

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:**

Arròs caldós amb ceps, carxofes i xipirons (C,L)
Amanida d'endívies al rocafort i nous (C)
Patata trufada, ou i xips de porros (L)
Ensaladilla feta a casa amb gamba a l'allet i pa (L)
Crema de pèsols amb perles de mozzarella (V,C)

La closca de la llotja amb maionesa cítrica (mini mariscada) (supl. 4,90 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Estofat de vedella amb bolets (L)
Bacallà gratinat amb all i oli i fons d'espínacs (C)
Llonzes de porc amb salsa al pebre verd
Bistec de vedella a la brasa amb patates especiades (L,C)
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa (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. Espugas,
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.