

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Llauna de fideuà negra amb escamarlà, musclos i all i oli (L)

Amanida de gules a l'allet i xerris confitats (L,C)

Trinxat de col i patata amb cansalada

Ensaladilla feta a casa amb croquetes del rostit

**Crostini de verduretes amb xampinyons i gratinat (V)****La closca de la llotja amb maionesa cítrica (mini mariscada) (supl. 4,90 €)****SEGONS PLATS A TRIAR:**

Bullit de caldera de la Boqueria amb mongetes (L,C)

Peix de la llotja de Vilanova

Cuixa de pollastre al cava amb raïm (C)

Bistec de vedella a la brasa amb patata al caliu (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. 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 €

