

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

La closca de la llotja amb maionesa cítrica (mini mariscada) (C,L)

Canelons del rostit amb beixamel de moixernons

Amanida de textures d'ànec amb maduixes i vinagreta de blat de moro (L)

Sopa de tomàquet freda amb tàrtar de tonyina i guacamole (C,L)

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)

Llobarro de la llotja al forn amb vinagreta d'alls (C,L)

Bombó de melós de cua de bou amb parmentier i salsa ratafia (C)

Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (V)

POSTRES A TRIAR:

Mousse de mató amb mel del Castell de Penyafort i nous (V,C)

Mojito de maduixes del Maresme (L,C,V)

Coulant de xocolata amb gelat (V)

Coca de llardons amb crema pastissera i fruita (V)

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 €)

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.

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 €

