

VINS RECOMANATS

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:

Cigrons estofats amb costella i botifarra
Amanida d'esqueixada de bacallà amb vinagreta de tomacons
Crema de celerí amb encenalls de bacó
Ensaladilla feta a casa amb bull de la Llacuna
Arròs amb verduretes i ou

La closca de la llotja amb maionesa cítrica (mini mariscada) (supl. 4,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Ossobuco de vedella al forn amb fons d'espaguetis
Peix de la llotja de Vilanova
Fetge de vedella amb ceba i tomàquet
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

Bombó de cua de bou amb salsa ratafia (supl. 4,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Coca amb crema pastissera
Assortiment de fruita natural
Flam de formatge
Iogurt de Cal Manyà
Gelats del dia

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)

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, no dubti a consultar amb el personal de la sala. Per exemple, en el cas de l'ensaladilla feta a casa porta pics de pa, les guarnicions poden ser fregides i les cremes poden portar lactosa. No dubti a preguntar.



CUINA OBERTA:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE de 12:45h a 15:45h.
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE de 20:00h a les 23:00h.