

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Pèsols i faves amb botifarra negra i tripeta de bacallà
 Carpaccio de tomàquet, musclos en escabetx, ruca i ceba
 Canelons del rostit amb beixamel de ceps
 Ensaladilla feta a casa amb natxos i guacamole
 La nostra crema de temporada (vegetarià)

Amanida cruixent de formatge de cabra amb vinagreta de taronja (supl. 3,75 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Cap i pota amb samfaina i sepionets
 Calamars a la romana amb maionesa cítrica
 Cansalada viada a la brasa amb ou ferrat
 Bistec de vedella a la brasa amb patata especiada
 Nuggets amb salsa barbacoa (vegetarià)

Entrecot de vedella amb 12 dies de maduració a la brasa (supl. 5,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Mousse d'oreo amb el seu cruixent
 Assortiment de fruita natural
 Crema catalana
 Iogurt de Cal Manyà
 Gelat 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.

VINS RECOMANATS**CAVAS HILL**

Fer volar coloms
 Muscat, Gewürztraminer i
 cabernet blanc
 14,50 €

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 €

