

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 €

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Paella marinera amb sípia, escamarlà i musclos
Amanida d'espínacs de fulla, bacó i núvol de parmesà
Lasanya de carn amb beixamel i gratinada
Ensaladilla feta a casa amb musclos en escabetx
La nostra crema de temporada (vegetarià)

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

SEGONS PLATS A TRIAR:

Conill a l'estil de l'Empordà
Bacallà al forn amb salsa de mel de Penyafort
Pinxos moruns amb padrons i patata paella
Bistec de vedella a la brasa amb guarnició
Hamburguesa d'espínacs vegetariana

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
logurt 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.

