

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

La closca de la llotja amb maionesa de soia (mini mariscada)

Canelons del rostit amb beixamel i gratinats

Salmorejo amb guacamole, ou i pernil

Roast-beef de vedella amb salsa tàrtara, parmesà i ruca

Lasanya de verdures amb la seva beixamel

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós amb sípia bruta, daus de llamàntol, llagostí i musclos

Lagarto ibèric amb patata trufada, padrons i salsa ximi xurri

Orada al forn amb oli d'alls i fons de verduretes

Braó de xai al forn a la catalana

Mandonguilles vegetarianes amb samfaina

POSTRES A TRIAR:

Pastís de xocolata amb melmelada

Assortiment de fruites naturals amb gelat

Tiramisú de cafè amb cacau

Sorbet de fruits vermells al vermut de Reus

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)

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 €

