

**DEMANI LA CARTA DE VINS  
AL NOSTRE PERSONAL****CARTA VINS****VINS RECOMANATS  
DE LA SETMANA****BRIGITTE CARALT**

Hipèric

Xarel·lo, muscat, ecològic  
14,00 €**MAS RODÓ**Montonega,  
100% Montonega  
17,50 €**OUIEA VINS**U Xarl·lo tot 22. Elaboració  
Biodinàmica. Xarel·lo.  
18,00 €**ARGILÓS**Mika,  
100% xarel·lo  
17,00 €**CAVAS HILL**Galtes,  
100% garnatxa negra  
16,50 €**VINS DE MAS SERSAL**Petites estones  
Garnatxa negra i samsó  
17,00 €**AGUSTÍ TORELLÓ ROCA**AT ROCA B. NATURE RVA.  
55% macabeu, 45% xarel·lo  
21,00 €**MENÚ ENGLISH****Divendres, 02 d'agost de 2024****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Llauna de fideuà de la Cigonya amb all i oli

Amanida grega amb iogurt a la menta

Pastís de patata i carn gratinada

Ensaladilla feta a casa amb llagostí

Salmorejo amb oli de pesto i ou dur (vegetarià)

**Amanida de formatge de burrata amb pesto (supl. 4,00€)****SEGONS PLATS A TRIAR:**

Mandonguilles guisades amb verdures i sipionets

Peix de la llotja de Vilanova

Pinxos moruns amb patata paella i padrons

Bistec de vedella a la brasa amb caliu i escalivada

Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

**Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa (supl. 6,00€)****POSTRES O CAFÈ A TRIAR:**

Crema catalana amb galeta Maria

Cremós de iogurt amb maracujà i raïm

Fruita del temps: síndria i meló

El nostre pa de pessic

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.