

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

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llauna de gambes llagostineres amb maionesa de soia
Amanida de formatge de cabra cruixent amb préssec de l'Ordal
Ous ferrats amb gules a l'allet i patata
Canelons del rostit amb beixamel de ceps
Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Medalló de filet de vedella amb cafè París i patata a la forquilla
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos
Espatlla de xai de pastor rostida a la catalana
Llobarro al forn amb vinagreta d'all
Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (vegetarià)

POSTRES A TRIAR:

El nostre pa de pessic amb escuma de canyella
Crema catalana amb préssec de l'Ordal
Mousse de mató amb mel del Castell de Penyaforat
Mojito de menta de l'Emi

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 garnicions 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.