

Dimarts, 30 de juliol de 2024**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

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Saltejat de cigrons amb xoriço i espàrrecs
Amanida d'esqueixada de bacallà amb vinagreta de tomacons
Espaguetis a la carbonara amb parmesà
Ensaladilla feta a casa amb escalivada
Salmorejo amb oli de pesto i ou dur (vegetarià)

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

Goulash de vedella amb xampinyons
Tonyina a la planxa amb algues i salsa terinyaki
Fetge de vedella de la Boqueria amb ceba i tomàquet
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Hamburguesa d'espínacs vegetariana

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

Tiramisú fet a casa
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 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.