

Dimecres, 31 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 Xarel·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:**

Pèsols saltejats amb salsitxes i brou de pernil

Amanida de tomàquet, ceba tendra i tonyina

Canelons d'espínacs amb la seva beixamel

Ensaladilla feta a casa amb croqueta de tinta de calamar

Salmorejo amb oli de pesto i ou dur (vegetarià)

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

Cuixa de pollastre ecològic al curri amb poma

Pota de calamar a la gallega amb parmentier

Xistorra amb patata paella i ou ferrat

Bistec de vedella a la brasa amb patata al caliu

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:**

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 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.