

Dimecres, 02 d'octubre de 2024**DEMANI LA CARTA DE VINS
AL NOSTRE PERSONAL****CARTA VINS****VINS RECOMANATS
DE LA SETMANA****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:**

Estofat de cigrons amb costella i salsitxes

Amanida de cabdells amb tonyina i crudités de verdures

Canelons del rostit amb beixamel de tòfona d'estiu

Ensaladilla feta a casa amb salmó marinat i maionesa d' Janet

Sopa d'all amb ou i gratinada (vegetarià)

Croquetes de tinta de calamar amb maionesa cítrica (supl. 4,90€)**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Filet de Duroc farcit de botifarra negra amb salsa de ceps

Tonyina amb refregit d'alls i tàperes

Llengua de vedella de la Boqueria a la brasa amb ximi xurri

Bistec de vedella a la brasa amb patata paella

Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

Filet de vedella de Girona a la brasa amb guarnició (supl. 5,90€)**POSTRES O CAFÈ A TRIAR:**

"Ensaïmada" de la Cigonya amb xocolata i figa

Fruita de temps: préssec de l'Ordal amb infusió de menta

Got de mousse d'Oreo amb el seu cruixent

Crema catalana

Iogurt de Cal Manyà

Gelat 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 €)**

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.