

APERITIU PER COMPARTIR:

Torrada de pernil de gla
Ensaladilla del Racó amb pop a la gallega
Sardina fumada a la brasa amb pinya
Braves amb piparres i kimtxi
Entrepà de sevillanos amb maionesa cítrica
Caneló del rostit amb beixamel de ceps

SEGONS PLATS A TRIAR:

Entrecot de vedella de Girona 12 dies de maduració a la brasa
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos
Calamar de potera a la planxa amb verdures i all i oli de la tinta
Costellam lacat de garrinet amb pinya

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb el seu gelat
Mousse de mató amb mel de Penyafort
Meló mojito
Crema catalana amb bufats

Pa artesà del Forn R. Esplugas,
aigües minerals i celler del Penedès

Cavas Hill Brut Nature (supl. 9,50 €) local o emportar
Cava Premier Rovellats Brut Nature (supl. 9,50 €) local o emportar

35,00 € (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.

HORARI:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE
CUINA de 13:00h a 15:30h.
SALA de 12:45h a 16:30h.

VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE
CUINA de 20:00h a 23:00h.
SALA de 20:00h a les 00:00h.



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH