



02/05/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideuà de la Cigonya amb escamarlà, musclos i all i oli
Amanida de salmó amb núvol de formatge de cabra
Patata emmascarada amb botifarra negra i cansalada viada
Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole i natxos
Crema vegetariana de bolets amb parmesà i crostonets de pa

Tàrtar de tonyina amb guacamole (supl. 6,50 €)

Tallarines saltejades amb all i julivert (supl. 6,50 €)

Gamba vermella de Vilanova saltejada (supl. 10,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Conill guisat del Racó amb espàrrecs a la brasa
Bacallà a la llauna amb cigrons
Magra a la brasa amb salsa ximi xurri
Botifarra blanca i negra a la brasa amb patata al caliu
Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

Suprema de besuc de costa amb verduretes (supl. 10,00 €)

Turbot a la brasa amb cabdells (supl. 10,00 €)

Xai sense feina amb salsa ratatlla (supl. 8,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic de poma
Fruita del temps: meló
Mousse de mató amb nous
Crema catalana cremada
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats del dia

Coulant de xocolata amb gelat (supl. 3,75 €)

Carquinyolis, catànies i moscatell (supl. 5,00 €)

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

16,00 € (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