

EL RACÓ DE LA



Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Xató del Racó amb salsa romesco
Raviolis de pollastre de corral amb pasta wanton i beixamel
Crema de ceps amb ou a baixa temperatura i pernil
Mini mariscada amb maionesa cítrica
Lasanya vegetariana de verdures amb la seva beixamel

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
Suprema de salmó amb salsa de taronja i panses
Melós de vedella amb salsa ratafia amb patata a la forquilla
Escalopa vegetariana amb ceba i formatge de cabra

POSTRES A TRIAR:

Pa de pessic de poma
Meló-mojito
Mousse de mató amb nous garapinyades
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

29,50 € (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