

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Cigrons guisats amb cansalada del coll i ceps
Amanida de pasta amb salsa rosa i pinya
Canelons del rostit amb beixamel i gratinats
Ensaladilla a l'estil del Racó amb embotit de Mas Caballé
Vichyssoise de verdures del tros amb oli de cúrcuma
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:

Costella de Duroc lacada amb salsa barbacoa
Filet de lluç a la menorquina amb parmentier
Salsitxes de pollastre amb samfaina
Bistec de vedella a la brasa amb patata especiada
Escalopa vegetariana 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 ratafia (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