

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Cigrons amb samfaina i vel de cansalada del coll
Amanida de tomàquet, cogombre amb vinagre i sardina fumada
Saltejat de pèsols amb pernil i xampinyons
Ensaladilla a l'estil del Racó amb secallona de Mas Caballé
Patata al romaní amb ou ferrat i ceba cruixent
Carpaccio de vedella, parmesà i ruca (supl. 6,00 €)
Tallarines saltejades amb all i julivert (supl. 6,50 €)
Les nostres braves amb kimtxi i piparres (supl. 5,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Garrí lacat amb salsa de mostassa, soia i mel
Pota de calamar guisada amb ceba, tomàquet i pèsols
Pit de pollastre a la planxa amb verduretes
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició
Melós de vedella guisada amb bolets (supl. 9,50 €)
Turbot de costa a la brasa de raccio (supl. 12,00 €)
Cuixa d'ànec rostit a la greixonera (supl. 10,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Ensaïmada farcida de nutela
Daus de pinya i cireres
Mousse d'oreo
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