

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Mini mariscada freda amb maionesa cítrica
Esqueixada de bacallà amb vinagreta de tomacó
Canelons del rostit amb dues beixamels
Salmorejo de préssec d'Ordal amb ou i gla
Lasanya vegetariana de verdures amb 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
Mandonguilles guisades amb gambes
Escalopa vegetariana amb ceba i formatge de cabra

POSTRES A TRIAR:

Flam amb nata
Préssec d'Ordal al vi ranci
Crema catalana amb carquinyolis
Coulant de xocolata amb el seu gelat

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

Cava Bolet Brut Clàssic (supl. 10,00 €)
Cava Premier Rovellats Brut Nature (supl. 10,00 €)

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.

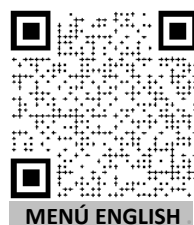
HORARI:

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