

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Canelons del rostit amb beixamel i gratinats
Amanida d'espàrrecs blancs amb pernil i vinagreta de mostassa
Patata emmascarada amb cansalada a la brasa
Ensaladilla a l'estil del Racó amb croqueta de tinta de calamar
Gaspatxo fet a casa amb oli al pesto

Cassoleta de Gall Negre del Penedès en escabetx i olives de Kalamata (supl. 8,50 €)

Amanida de cruixent de formatge de cabra amb codonyat i vinagreta (supl. 5,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Paella marinera amb sípia, musclos i escamarlà
Bacallà gratinat amb all i oli de mango
Libret de llom de lacón i formatge
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

Bombó de xai amb salsa ratafia (supl. 6,00 €)

Cabrit de pastor arrebossat (supl. 7,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pastís de whisky amb crema de mango
Fruita natural: meló i síndria
Cremós de mora amb muesli
Crema catalana cremada
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats del dia

Coulant de xocolata blanca amb el seu gelat (supl. 3,50 €)

Crep de nutella (supl. 3,50 €)

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 €)

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.

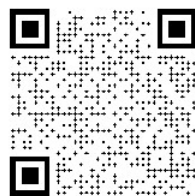
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

CUINA de 20:00h a 23:00h.

SALA de 20:00h a les 00:00h.



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH