



13/06/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideuà de la Cigonya amb sípia, musclos i all i oli

Amanida de formatges amb codonyat i fruits secs

Empanada de pollastre al curri

Ensaladilla a l'estil del Racó amb escalivada i núvol de cabra

Verdura ecològica amb oli de cúrcuma

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:

Wok de vedella amb verduretes i soia

Maires de la llotja amb guarnició

Botifarra guisada amb bolets

Bistec de vedella a la brasa amb patata paella

Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

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

logurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia

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

Crep de nutela (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.

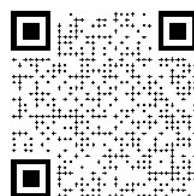
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH