

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llauna de gambes llagostineres amb maionesa de soia
Xató de la Cigonya amb la seva salsa romesco
Canelons del rostit tradicionals amb beixamel i gratinats
Patata amb crema de ceps, ou ferrat i pernil de gla
Lasanya *vegetariana* de verdures amb beixamel i xips de verdures

SEGONS PLATS A TRIAR:

Lagarto ibèric amb patata a la forquilla i salsa ximi xurri
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos
Orada al forn amb vinagreta d'all i lliit de patata panadera
Fricandó de vedella del Racó amb bolets
Mandonguilles *vegetarianes* amb samfaina

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb mora
Sorbet de mandarina al Patxaran
Crema catalana amb pinya
Mousse de mató amb mel del Castell de Penyafort

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.

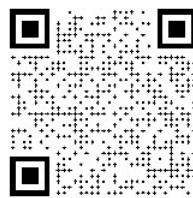
HORARI:

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