



20/06/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

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

Amanida de tomàquet, ceba tendra, tonyina i olives

Albergínia farcida de carn i gratinada

Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole i natxos

Gaspatxo de síndria amb oli al pesto

Mini croquetes de pernil de l'àvia amb padrons (supl. 4,00 €)

Amanida de cruixent de formatge de cabra amb codonyat i vinagreta (supl. 4,75 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Pollastre al curri amb poma

Peix de la llotja amb guarnició

Cap de llom a la brasa amb salsa ximi xurri

Bistec de vedella a la brasa amb patata paella

Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

Pota de porcellà bullit a casa a la brasa, parmentier de patata i oli de pebre vermell de la Vera (supl. 9,00 €)

Presa ibèrica a la brasa, fonoll a la papillota i chutney d'albercocs (supl. 9,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pastís de whisky

Assortiment de fruita natural

Mil·ls amb crema pastissera

Mousse de fruites exòtiques

Iogurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia

Coulant de xocolata amb el seu gelat (supl. 3,75 €)

Sorbet de llimona al cava (supl. 3,75 €)

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 pès 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.

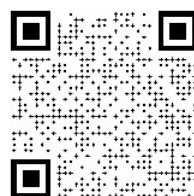
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH