

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Mini mariscada amb maionesa de soia
Amanida de formatge de cabra arrebossat amb mostassa a l'antiga i vinagreta de taronja
Raviolis de bolets amb dues beixamels i xips de pernil
Salmorejo de préssec de d'Ordal amb tàrtar de salmó
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
Bacallà a la llauna amb cigrons de l'Anoia
Epatlla de xai de pastor rostit a la catalana
Escalopa vegetariana amb ceba i formatge de cabra

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb fruits vermells
Granissat de mojito
Crema de mango amb gelat de coco
Arròs amb llet amb escuma de canyella

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.

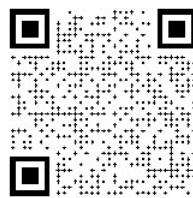
HORARI:

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