

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Canelons del rostit amb beixamel de bolets
Carpaccio de tomàquet del tros amb ventresca i oli de pesto
Guisadet de pèsols amb calamar i botifarra negra
Ensaladilla a l'estil del Racó amb croqueta del rostit
Gaspatxo fet a casa amb daus de formatge fresc
Croquetes de tinta de calamar (supl. 6,00 €)
Carpaccio de vedella amb pomesà i ruca (supl. 7,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Paella marinera amb sípia, musclos i escamarlà
Bacallà al forn amb salsa d'ametlles
Pinxos adobats amb patates i padrons
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa
Cuixa de gall Negre a baixa temperatura amb préssec (supl. 12,50 €)
Entrecot de vedella amb guarnició (supl. 7,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Brownie de xocolata amb nata
Daus de meló i síndria
Crema catalana cremada
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats del dia
Toblerone amb fons de crema catalana (supl. 2,50 €)
Taten de poma amb gelat de llet merengada (supl. 2,50 €)

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.

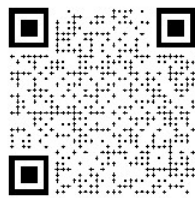
HORARI:

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