

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Guisat de llenties amb salsitxes

Daus de tomàquet, síndria, seitons i perles de mozzarella

Mongeta verda saltejada amb gambes i bacó

Ensaladilla a l'estil del Racó amb fuet

Salmorejo amb ou dur

Musclos Bouchot a la planxa (supl. 5,00 €)

Amanida de tomàquet, recuit de drap, pesto i pinyons (supl. 5,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Fricandó de vedella amb xampinyons

Pota de calamar a la gallega amb parmentier

Carn magra a la brasa amb patata al forn

Broqueta de tres botifarres amb cigrons saltejats

Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

Costella de Duroc fet a baixa temperatura amb salsa barbacoa (supl. 7,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Borratxo de pa de pessic cremat

Fruita de temporada: daus de meló i síndria

Mousse de trifàsic de baileys

logurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia

Taten de poma (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 pics de pa, les guarnicions poden ser fregides i les cremes poden portar lactosa. No dubti a preguntar.

Per limitació de l'espai de l'emplatat de cuina, el menú serà servit a taules d'un màxim de 10 comensals.

HORARI:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE

CUINA de 13:00h a 15:30h.

SALA de 12:45h a 16:30h.

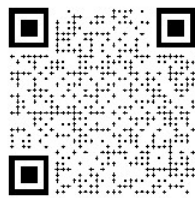
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH