

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Farcellets de pera i gorgonzola al pesto
Timbal d'escalivada, núvol de formatge cabra i bouquet enciam
Trita de patata i ceba, pa amb tomàquet i olives
Ensaladilla a l'estil del Racó amb torrada de sobrassada
Salmorejo de tomàquets del tros 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:

Fideuà de la Cigonya amb zamburinya i all i oli
Peix de la llotja: llucet a l'andalusa
Cuixa de pollastre a la brasa amb patata especiada
Enfilat de botifarres amb mongetes
Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició
Costella de Duroc fet a baixa temperatura amb salsa barbacoa (supl. 7,00 €)
Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 8,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Borratxo de pa de pessic cremat
Fruita de temporada: daus de meló i síndria
Mousse de trifàsic de baileys
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats 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.

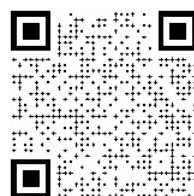
HORARI:

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