

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llauna de gambes flamejades al whisky
Amanida de tomàquet, burrata i pesto
Patata emmascarada amb ous de gallina contenta i pernil
Canelons del rostit amb les dues beixamels
Lasanya *vegetariana* de verdures

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
Suprema de salmó, musclos Bouchot i salsa de pebrot escalivat
Tall rodó de vedella amb bolets
Mandonguilles *vegetarianes* amb samfaina

POSTRES A TRIAR:

Tarta de poma amb gelat de nata
Cebiche de préssec d'Ordal
Mousse de mató amb mel
Crema catalana amb carquinyoli i catània

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.

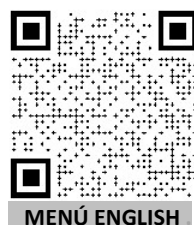
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH