

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Guisat de fideus a la cassola amb costella
Amanida de còctel de gambes amb salsa rosa i pinya
Pèsols a la francesa amb ou a baixa temperatura
Ensaladilla a l'estil del Racó amb sardinetes i crostonets de pa
Salmorejo de préssec d'Ordal i oli al pesto

Llauna de musclos bouchot (supl. 5,00 €)

Carpaccio de peus de porc amb mostassa a l'antiga, ruca i pomesa (supl. 6,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Escalopins de vedella amb salsa rocafort i motlle d'arròs
Pota de calamar a la gallega amb parmentier
Manetes de porc a la brasa i mongetes amb all i julivert
Bistec de vedella a la brasa amb ceba al cafè
Escalopa vegetariana amb guarnició

Medalló de filet de vedella amb patata a la forquilla i cansalada ibèrica (supl. 10,00 €)

Saltejat de sípia amb xampinyons (supl. 8,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic amb ganache de xocolata
Fruita de temporada: daus de meló i raïm
Crema catalana cremada
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats del dia

Coulant de xocolata amb el seu gelat (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.

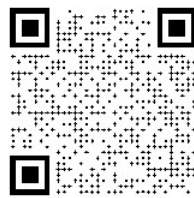
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH