

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Closcada de musclos bouchot, escopinyes i cloïsses
Amanida de foie, figues del Penedès, quicos i vinagreta de taronja i mel
Canelons de pollastre, tòfona i rossinyols amb salsa de ceps
Ensaladilla feta a casa amb salmó fumat
Lasanya *vegetariana* de verdures amb beixamel

SEGONS PLATS A TRIAR:

Entrecot de vedella de Girona i 12 dies de maduració a la brasa
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos
Bacallà al forn gratinat amb all i oli
Lagarto ibèric a la brasa amb patates i padrons
Mandonguilles *vegetarianes* amb samfaina

POSTRES A TRIAR:

Crema catalana amb carquinyolis i catànies
Meló-mojito
Tiramisú de donuts al cafè
Coulant de xocolata amb nata

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.

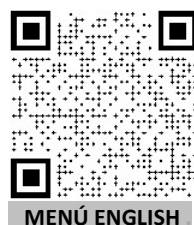
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH