

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Tagliatelli amb salsa carbonara i nous
Amanida de formatges amb xerris
Arròs a la cubana amb ou ferrat
Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole i natxos
Crema de carbassó tèbia amb crostonets de pa
Croquetes de tinta de calamar (supl. 5,00 €)
Carpaccio de vedella amb ruca i parmesà (supl. 6,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Cuixa de pollastre al cava amb xampinyons
Marmitako de tonyina amb patates a cantos
Conill a la brasa amb patata gratinada
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició
Lagarto ibèric amb salsa ximi xurri (supl. 8,00 €)
Truita oberta de camagroc amb vel de cansalada (supl. 8,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pannacota de baileys al cafè
Fruita de temporada: daus de meló amb figues
Crema catalana cremada
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats del dia
Coulant de xocolata amb el seu gelat (supl. 3,75 €)
Tiramisú amb donuts (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.

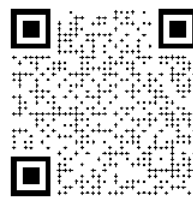
HORARI:

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