

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Yakisoba amb verduretes i soia
Amanida de seitons i figues de coll de dama
Faves i pèsols ofegats a la catalana
Ensaladilla a l'estil del Racó, maionesa de curri i rabes de pollastre
Vichyssoise de verdures amb oli d'all
Croquetes de tinta de calamar (supl. 5,00 €)
Carpaccio de vedella amb ruca i parmesà (supl. 6,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Botifarra guisada amb bolets
Calamars a la romana amb maionesa cítrica
Cuixa de xai a la brasa amb ximi xurri
Bistec de vedella a la brasa amb patata especiada
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa
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.

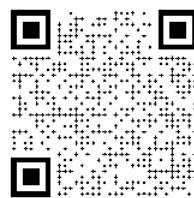
HORARI:

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