

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Canelons de carn amb beixamel i gratinats
Amanida de cabdells amb tonyina i ou dur
Strudel d'espínacs amb pernil dolç i formatge
Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx
Crema d'albergínia fumada

Croquetes de tinta de calamar (supl. 5,00 €)

Carpaccio de vedella amb ruca i parmesà (supl. 6,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs de conill amb bolets
Bacallà al forn amb samfaina
Llibrets de llonganissa amb poma i formatge de cabra
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

Lagarto ibèric amb salsa ximi xurri (supl. 8,00 €)

Truïta oberta de camagroc amb vel de cansalada (supl. 8,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pannacota de baileys al cafè
Fruïta 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 pès 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.

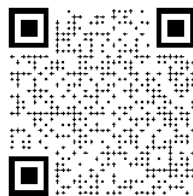
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH