



19/09/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Trinxat de col i patata amb cansalada viada
Empedrat de cigrons amb bacallà
Croquetes del rostit amb amanida
Ensaladilla a l'estil del Racó amb torradeta d'olivada
Crema de pèsols amb fil de rocafort
Croquetes de tinta de calamar (supl. 5,00 €)
Carpaccio de vedella amb ruca i parmesà (supl. 6,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Fideuà de la Cigonya amb escamarlà, musclos i all i oli
Sardines de la llotja amb all i julivert
Guatlles a la brasa amb salsa ximi xurri
Bistec de vedella a la brasa amb patata especiada
Escalopa vegetariana 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.

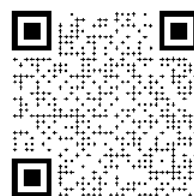
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH