

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llauna de gambes llagostineres al whisky
Xató de la Cigonya amb romesco, arbequines i anxoves
Canelons del rostit amb beixamel de bolets de temporada
Salmorejo del tros amb ou i pernil de gla
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
Salmó al forn amb salsa de pebrots escalivats
Bombó d'ànec a la catalana amb salsa ratafia
Mandonguilles vegetarianes amb samfaina

POSTRES A TRIAR:

Crema catalana amb figues de coll de dama
Sorbet de mandarina al Patxaran
Mousse de mató amb mel del Castell de Penyafort i bufats
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.

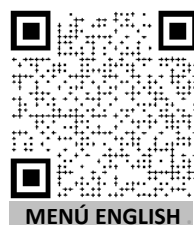
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH