

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Macarrons penne rigate amb salsa de foie

Amanida de formatge brie amb magrana

Pèsols amb samfaina i ou ferrat

Ensaladilla a l'estil del Racó amb fuet

Crema de bolets amb xips de porro

Xató del Racó amb romesco (supl. 7,00 €)

Tallarines saltejades amb all i julivert (supl. 9,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Costella de porc a baixa temperatura amb salsa barbacoa i pinya

Calamars a la romana amb maionesa cítrica i parmentier d'albergínia

Pit de pollastre a la planxa o salsa rocafort

Bistec de vedella a la brasa amb verdura del tros

Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició

Cuixa d'ànec rostit a la catalana (supl. 12,00 €)

Entrecot de vedella de Girona de 12 dies de maduració a la brasa amb guarnició (supl. 8,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic fet a casa

Peça de fruita de temporada: plàtan o mandarina

Crema catalana cremada

Mousse cítrica de fruita vermella

Iogurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia

Peres al vi amb nata (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 pèsols 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.

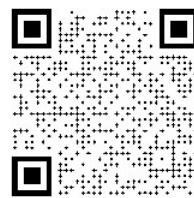
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH