

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Faves ofegades a la catalana
Amanida de tomàquet, ceba tendra i tonyin
Ous gratinats amb sobrassada i albergínia
Ensaladilla a l'estil del Racó amb botifarra blanca i negra
Crema de celerí amb oli de cúrcuma
Xató del Racó amb romesco (supl. 7,00 €)
Tallarines saltejades amb all i julivert (supl. 9,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Cap i pota amb samfaina i cigrons
Tonyina a la planxa amb ceba i tomàquet
Secret de porc a la brasa amb patata especiada
Bistec de vedella a la brasa amb xampinyons
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa
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
Gelats 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 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.

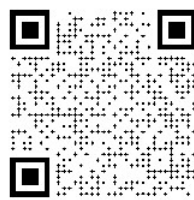
HORARI:

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