



17/10/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Pastís de patata a la bolonyesa i gratinat

Amanida de fruita amb iogurt

Llauna de xampinyons farcits de carn

Ensaladilla a l'estil del Racó amb ou dur

Crema de porros amb xips de natxos

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

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

SEGONS PLATS A TRIAR:

Fideuà de la Cigonya amb sípia, escamarlà, musclos i all i oli

Sardines a la planxa amb all i julivert

Pollastre a la brasa amb patates fregides

Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes

Hamburguesa vegetariana d'espínacs 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 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.

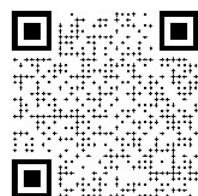
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH