

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Estofat de cigrons amb ceps i cansalada

Amanida d'escarola, tonyina, magrana i vinagreta de romesco

Arròs amb verduretes i ou ferrat

Ensaladilla a l'estil del Racó amb seitó

Crema de pèsols amb xips de porro

Carpaccio de vedella amb ruca i parmesà (supl. 8,50 €)

Perdiu de caça amb vinagreta de poma i rovellons de temporada (supl. 12,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Cuixa de pollastre al cava amb xampinyons

Filet de lluç a la marinera amb musclos

Fetge de vedella a la planxa amb ceba i tomàquet

Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes

Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

Sípia a la planxa amb all i julivert (supl. 8,00 €)

Turbot salvatge a la planxa amb guarnició (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:

Ensaïmada farcida de nutella

Peça de fruita de temporada: mandarines

Crema catalana cremada

Mousse de maduixa

logurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia

Poma al forn amb canyella i fons de crema (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.

HORARI:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE

CUINA de 13:00h a 15:30h.

SALA de 12:45h a 16:30h.

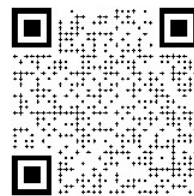
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH