

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llenties estofades amb costella

Amanida de carpaccio de pinya i pernil

Truita d'escalivada amb amanida

Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx

Sopa de ceba amb ou a baixa temperatura

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:

Goulash de vedella guisat amb daus de carbassa

Pota de calamar a la gallega amb parmentier de patata

Xoriço criollo, patates i ou ferrat

Bistec de vedella a la brasa amb ceba al forn

Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

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 nutela

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.

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.

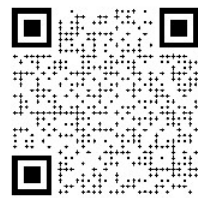
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH