



24/10/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Farcellets de pera i gorgonzola amb salsa a la carbonara

Amanida d'encurtits amb vinagreta de taronja i mel

Patata emmascarada amb botifarra negra

Ensaladilla a l'estil del Racó amb croqueta del rostit

Crema de verdures del tros, oli de cúrcuma i xips de patata

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

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

SEGONS PLATS A TRIAR:

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

Peix de la llotja de Vilanova

Llonzes a la brasa o amb salsa rocafort

Bistec de vedella a la brasa amb patata al caliu

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 nutella

Peça de fruita de temporada: mandarines

Crema catalana cremada

Mousse de maduixa

Iogurt 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.

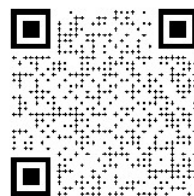
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH