

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llenties guisades amb costella

Amanida d'encurtits amb magrana

Macarrons a la bolonyesa de bolets

Ensaladilla a l'estil del Racó amb piquillo

Crema de verdures amb crostonets de pa

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta. (supl. 6,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Conill a l'allet amb daus de patata

Suprema de tonyina amb refregit d'alls i tàperes

Llom a la brasa o salsa rocafort

Bistec de vedella a la brasa amb patata gratinada

Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

Entrecot de vedella de Girona de 12 dies de maduració a la brasa amb guarnició (supl. 7,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Mil fulles farcides de nata

Peça de fruita de temporada: mandarines

Crema catalana cremada

Iogurt natural de Cal Manyà

Gelat del dia

Coulant de xocolata amb el seu gelat (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.

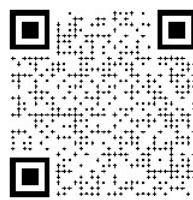
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH