

EL RACÓ DE LA



05/11/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideus a la cassola amb salsitxa i carxofa
Amanida de mongeta verda i formatge de cabra
Patata emmascarada amb cansalada del coll
Ensaladilla a l'estil del Racó amb secallona
Sopa d'all amb ou i gratinada
Ravioli de gall negre del Penedès amb beixamel de ceps (supl. 7,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Estofat de vedella amb daus de carbassa
Sardines de la llotja amb all i julivert
Broqueta de pollastre amb verdures i patata a la forquilla
Botifarra blanca i negra a la brasa amb cigrons
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa
Entrecot de vedella de Girona de 12 dies de maduració a la brasa amb guarnició (supl. 7,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic amb nata
Peça de fruita de temporada: mandarines
Crema catalana cremada
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats 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.

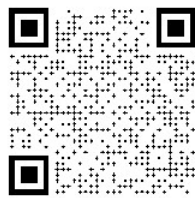
HORARI:

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