



06/11/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Canelons de carn amb beixamel i gratinats
Amanida de formatges i codonyat amb vinagreta
Trita de patata i ceba i pa amb tomàquet
Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx
Crema de bolets amb oli de cúrcuma

Ravioli de gall negre del Penedès amb beixamel de ceps (supl. 7,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós amb sípia, musclos i escamarlà
Bacallà al forn amb all i oli i gratinat
Peus de porc a la brasa amb saltejat de cigrons
Bistec de vedella a la brasa amb patata paella
Hamburguesa vegetariana d'espinacs 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:

Borratxet de pa de pessic al baileys
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.

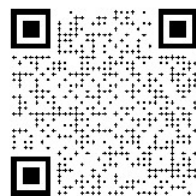
HORARI:

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