



07/11/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Mongetes estofades amb xoriço
Amanida de pota de calamar i gambetes
Espinacs a la catalana amb cruixent de pa
Ensaladilla a l'estil del Racó amb salmó fumat
Crema de carbassa amb fil de formatge

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

SEGONS PLATS A TRIAR:

Fideuà de la Cigonya amb sípia, escamarlà, musclos i all i oli
Suprema de salmó amb verduretes a la soia
Hamburguesa 100% de vedella amb salsa brava
Botifarra blanca i negra a la brasa amb patata al caliu
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:

Mil fulles farcides de 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.

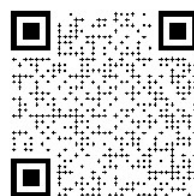
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH