

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Escudella barrejada amb galets i pilota
Amanida d'ànec esqueixat, castanyes i magrana
Ravioli de bolets amb salsa de tòfona
Ensaladilla feta a casa amb sardina fumada
Lasanya *vegetariana* de verdures amb beixamel

SEGONS PLATS A TRIAR:

Entrecot de vedella de Girona i 12 dies de maduració a la brasa
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos
Bacallà a la llauna amb cigrons
Xai sense feina amb patata a la forquilla
Mandonguilles *vegetarianes* amb samfaina

POSTRES A TRIAR:

Tartaleta cruixent de nata i maduixes
Mousse de trifàsic de baileys
Crema catalana amb carquinyoli
Coulant de xocolata amb el seu gelat

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 €)

29,50 € (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.

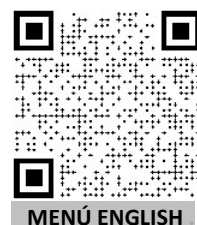
HORARI:

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