



26/11/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Patates guisades a la marinera
Amanida de poma i foie amb vinagreta
Tagliatelle a la carbonara amb parmesà
Ensaladilla a l'estil del Racó amb arengada fumada
Crema de porros i xips de verdura
Pop a la gallega bullit a casa, patata i pimentó (supl. 12,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Daus de vedella estofada amb bolets
Seitons a l'andalusa amb ceba al forn
Cuixa de xai de pastor a la brasa amb patates especiades
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa
Filet de vedella a la brasa de carbó natural amb escalivada (supl. 12,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pastís de poma
Peça de fruita de temporada: mandamines
Cremós de iogurt amb fruits vermells
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.

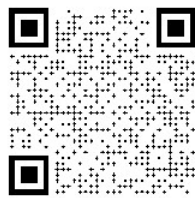
HORARI:

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