



27/11/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Canelons del rostit amb beixamel i gratinats
Amanida d'empedrat de cigrons amb tonyina
Samfaina amb ou ferrat
Ensaladilla a l'estil del Racó amb cruixent de pernil de bodega
Crema de carxofes amb oli de cendra
Pop a la gallega bullit a casa, patata i pimentó (supl. 12,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós amb sípia, musclos i escamarlà
Bacallà amb salsa de ceps i patata trufada
Llibrets de llom amb cabra i poma
Bistec de vedella a la brasa amb patates paella
Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició
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: mandarines
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.

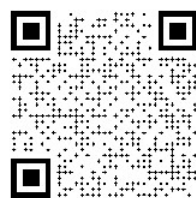
HORARI:

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