

EL RACÓ DE LA



09/12/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Guisat de pèsols amb botifarra negra i xampinyons

Amanida de tres formatges amb vinagreta

Rigatoni amb beixamel de pesto

Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx

Crema vegetariana de bolets amb oli de tòfona

Albergínia a la brasa amb sobrassada de Mallorca i mel del Castell de Penyaforat (supl. 6,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Fricandó de vedella amb motlle d'arròs

Calamar a la romana amb maionesa cítrica i hummus de cigrons

Conill a la brasa amb patata al caliu

Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes

Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició

Entrecot de vedella de carn madurada a la brasa amb escalivada (supl. 7,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic

Peça de fruita de temporada: mandamines

Mousse de fruits vermells

Crema catalana cremada

Iogurt natural de Cal Manyà

Gelat 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. 12,00 €)

Cava Premier Rovellats Brut Nature (supl. 12,00 €)

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.

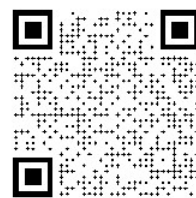
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH