



10/12/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideus a la cassola amb costella i carxofa
Amanida de pollastre amb poma i salsa de menta
Crema de marisc amb pa d'all
Ensaladilla a l'estil del Racó amb bisbe negre

Farcellets vegetarians de pera i gorgonzola amb salsa de formatge

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

SEGONS PLATS A TRIAR:

Cap i pota amb samfaina i cigrons
Lluç a la salsa verda amb espàrrecs i ou dur
Pollastre a la brasa amb patata al caliu
Bistec de vedella a la brasa amb patata paella
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

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

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Borratxet de pa de pessic al baileys
Peça de fruita de temporada: mandamines
Mousse de 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. 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.

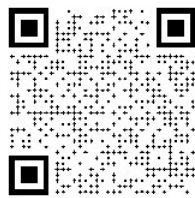
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH