



11/12/25

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Canelons del rostit amb beixamel i gratinats
Amanida de rosbif de vedella amb parmesà i ruca
Patata a la forquilla trufada amb ou de gallines contentes
Ensaladilla a l'estil del Racó amb espàrrecs blancs
Crema vegetariana de carbassa a la brasa

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

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós amb sípia, musclos i escamarlà
Bacallà fregit amb fons de tomàquet i espinacs a la catalana
Wok de vedella amb verduretes
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:

Borratxet de pa de pessic al baileys
Peça de fruita de temporada: mandariners
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.

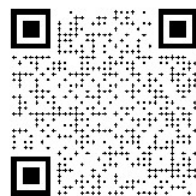
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH