

12/12/25

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Pochas km.0 amb cloïsses  
Amanida de cabdells i gules a l'allet  
Albergínies farcides de carn i gratinades  
Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole i natxos  
Crema de calçots amb oli de romesco

***Albergínia a la brasa amb sobrassada de Mallorquina i mel del Castell de Penyafort (supl. 6,50 €)***

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Fideuà negra amb sípia, musclos, escamarlà i all i oli  
Sardines amb all i julivert  
Mandonguilles guisades a la jardinera  
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:**

Pa de pessic  
Peça de fruita de temporada: mandarines  
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.

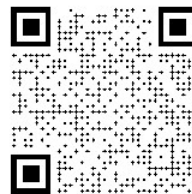
**HORARI:**

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**