

EL RACÓ DE LA



31/01/26

01/02/26

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Sopa de peix amb arròs i pa d'all

Xató de la Cigonya amb anxova i olives arbequines

Calçots a la brasa cuits amb vergues i salsa romesco

Raviolis de pollastre de pagès amb pasta wanton i salsa de ceps

Lasanya vegetariana de verdures amb beixamel

SEGONS PLATS A TRIAR:

Entrecot de vedella de Girona i 12 dies de maduració a la brasa

Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos

Xai de pastor al forn a la catalana

Llobarro amb vinagreta d'alls

Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Borratxet de pa de pessic al ron

Mousse de trifàsic de baileys

Carpaccio de pinya i mango amb crema

Coulant de xocolata amb el seu gelat

Pa artesà del Forn R. Esplugas,
aigües minerals i celler del Penedès

Cava Bolet Brut Clàssic (supl. 12,00 €)

Cavas Hill Brut Nature (supl. 12,00 €)

29,50 € (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.

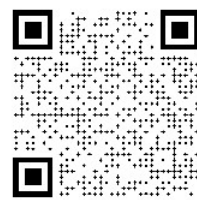
HORARI:

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