

EL RACÓ DE LA



10/01/26

11/01/26

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Raviolis del rostit amb pasta wanton i beixamel trufada

Xató del Racó amb encurtits i salsa romesco

Crema de calçots a la cendra amb encenalls de gla

Llauna de gambes llagostineres amb maionesa de soia

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

Cruixent de garrinet a baixa temperatura amb poma al forn

Llobarro al forn amb oli d'all

Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Borratxet de rom cremat

Crema catalana amb Catània i bufats

Assortiment de fruita natural amb moscatell

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.

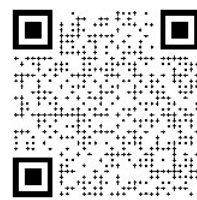
HORARI:

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