

EL RACÓ DE LA



29/01/26

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Canelons de carn amb beixamel i gratinats
Amanida de maduixes amb mató
Samfaina del tros amb ou ferrat
Ensaladilla a l'estil del Racó amb embotit del Mas Caballé
Crema vegetariana d'espínacs amb fil de formatge blau
Cassoleta de musclos bouchot al vermut de Reus (supl. 6,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Paella d'arròs negre amb all i oli
Llom de tonyina amb parmentier d'albergínia
Cuixa de xai de pastor a la brasa amb la seva guarnició
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició
Filet de vedella de Girona a la brasa de pedra volcànica amb escalivada (supl. 12,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic amb nata
Mousse de trifàsic de baileys
Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan
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 €)

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

16,50 € (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.

Per limitació de l'espai de l'emplatat de cuina, el menú serà servit a taules d'un màxim de 10 comensals.

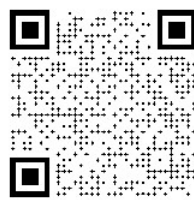
HORARI:

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