

EL RACÓ DE LA



30/01/26

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Cigrons estofats amb costella

Amanida de seitons amb vinagre i piparres

Empanada de tonyina amb bouquet d'amanida

Ensaladilla a l'estil del Racó amb croqueta del rostit

Crema vegetariana de carbassa a la brasa

Cassoleta de musclos bouchot al vermut de Reus (supl. 6,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Fideuà amb sípia, musclos i escamarlà amb all i oli

Peix de la llotja amb patata a la forquilla

Botifarra de Mas Caballé guisada amb bolets

Hamburguesa 100% de vedella a la brasa

Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

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

logurt natural de Cal Manyà

Gelat 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.

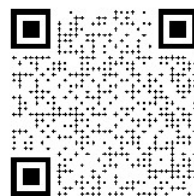
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH