



06/03/26

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Cigrons saltejats amb ceps i cansalada del coll
Timbal d'escalivada, formatge de cabra i bouquet d'enciam
Truita de patata i carbassó, daus de tomàquet i ceba tendra
Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx
Crema vegetariana de patata trufada
Calamars de platja arrebossats (supl. 8,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Fideuà amb sípia, gamba de Vilanova i all i oli
El Peix de la llotja
Costella de duroc lacada amb pinya
Gall dindi a la brasa amb patates paella
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa
Medalló de filet de vedella a la brasa, patata a la forquilla i salsa cafè París (supl. 12,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Brownie de xocolata amb nata
Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan
Crema catalana cremada
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats del dia
Carpaccio de pinya amb crema catalana (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.

MENÚ PER EMPORTAR A 12,50 € (PRIMER, SEGON I POSTRE)

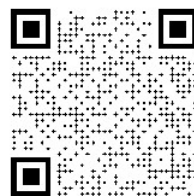
HORARI:

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 CELLER



MENÚ ENGLISH