

EL RACÓ DE LA



10/03/26

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Escudella barrejada amb galets  
Amanida de calçots amb romesco i xips de bacó  
Bròquil i coliflor gratinat a la carbonara  
Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole i olives negres  
Crema vegetariana de funghi amb ou a baixa temperatura  
**Croquetes de tinta de calamar (supl. 6,00 €)**

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Aletes de pollastre amb salsa barbacoa i sèsam  
Orada al forn a l'allet amb fons de patata i ceba  
Caldereta de xai amb patates a cantos  
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes  
Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició  
**Entrecot de vedella de Girona de 12 dies de maduració a la brasa amb escalivada (supl. 7,00 €)**

**POSTRES O CAFÈ A TRIAR:**

Brownie de xocolata amb nata  
Fruita de temporada: mandarina, taronja o plàtan  
Bunyols de vent amb fons de crema  
Iogurt natural de Cal Manyà  
Gelats del dia  
**Pastís de formatge amb festucs (supl. 4,00 €)**

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)*

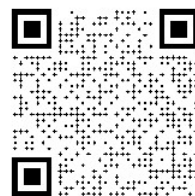
**HORARI:**

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**