



13/03/26

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Pèsols saltejats amb bacó i tagliatelle de calamar
Amanida de cabdells amb gules a l'allet
Empanada de tonyina amb bouquet d'enciam
Ensaladilla a l'estil del Racó amb croqueta de tinta de calamar
Crema vegetariana de nyàmeres
Croquetes de tinta de calamar (supl. 6,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Fideuà amb sípia, gamba de Vilanova i all i oli
El Peix de la llotja: sardines a la planxa amb all i julivert
Secret a la brasa amb salsa ximi xurri
Bistec de vedella a la brasa amb patata paella
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa
Entrecot de vedella de Girona de 12 dies de maduració a la brasa amb escalivada (supl. 7,00 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic fet a casa
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)

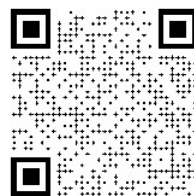
HORARI:

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