

EL RACÓ DE LA



14/03/26

15/03/26

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Escudella barrejada amb galets i pilota

Amanida de textures d'ànec amb maduixes

Calçots a la brasa cuits amb vergues i salsa romesco

Raviolis de pollastre amb pasta wanton i salsa de tòfona

Lasanya vegetariana de verdures amb beixamel

SEGONS PLATS A TRIAR:

Entrecot de vedella de Girona i 12 dies de maduració a la brasa

Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos

Melós de vedella guisat amb bolets

Bacallà gratinat amb all i oli de codonyat

Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Cremós de formatge amb maduixes

Crema catalana amb bufats i catànies

Assortiment de fruita natural amb moscatell

Coulant de xocolata amb el seu gelat

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 €)

29,50 € (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.

HORARI:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE

CUINA de 13:00h a 15:30h.

SALA de 12:45h a 16:30h.

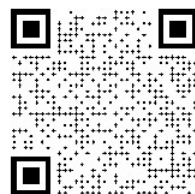
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE

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

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



CARTA CELLER



MENÚ ENGLISH