



24/03/26

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Escudella barrejada amb galets
 Amanida de mongeta verda amb núvol de formatge de cabra
 Arròs a la cubana amb tomàquet i ou ferrat
 Ensaladilla a l'estil del Racó amb gules a l'allet
 Crema vegetariana tèbia de carbassó amb oli de cúrcuma
Tallarines saltejades amb all i julivert (supl. 7,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Estofat de patates amb calamar de costa
 Cuixa de pollastre a la catalana
 Galtes a la brasa amb verdures del tros
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
 Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició
Entrecot de vedella de carn madurada a la brasa amb guarnició (supl. 7,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Crep farcida de crema de xocolata i nata
 Fruita de temporada: poma, mandarina, taronja i plàtan
 Crema catalana cremada
 Iogurt natural de Cal Manyà
 Gelat del dia

Coulant de xocolata amb el seu gelat (supl. 4,00 €)

Pa artesà del Forn R. Esplugas,
 aigües minerals i celler del Penedès

Cava Bolet Brut Clàssic (supl. 12,00 €)

Cavas Rovellats Premier 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.

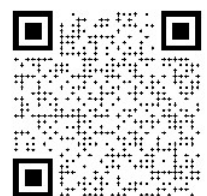
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE
 CUINA de 20:00h a 23:00h.
 SALA de 20:00h a les 00:00h.

Març - Abril 2026						
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

TORNEM EL 07 D'ABRIL



CARTA CELLER



MENÚ ENGLISH