

EL RACÓ DE LA



27/03/26

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Sopa de ceba gratinada
Amanida de pollastre cruixent amb salsa tàrtara
Espaguetis amb samfaina
Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole
Crema vegetariana de carbassa a la brasa amb les seves pipes
Tallarines saltejades amb all i julivert (supl. 7,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Fideuà de la Cigonya amb gamba de Vilanova i all i oli
Tonyina a la planxa amb tomàquet i ceba confitada
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Bistec de vedella a la brasa amb patata paella
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa
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
Gelats 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.

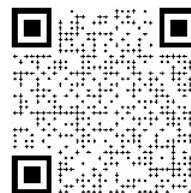
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE
CUINA de 20:00h a 23:00h.
SALA de 20:00h a les 00:00h.

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