

EL RACÓ DE LA



28/03/26

29/03/26

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Crema de llamàntol a l'armanyac

Amanida cruixent de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta de mel

Calçots a la brasa cuits amb vergues i salsa romesco

Raviolis de pasta wanton de carn d'olla amb salsa de ceps

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

Bombó d'ànec amb salsa ratafia

Llom de bacallà amb samfaina del tros

Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Mousse de pinya al Malibú

Coulant de xocolata amb el seu gelat

Crema catalana amb bufats i catànies

Torrades de Santa Teresa

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 €)

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.

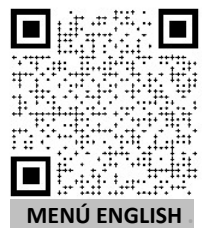
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE
CUINA de 20:00h a 23:00h.
SALA de 20:00h a les 00:00h.

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