

MENÚ SANT JOAN 2026



PER COMPARTIR (CENTRE TAULA):

Torradeta de pernil de gla sucada amb tomacons i oli de Ca la Madrona

Ensaladilla feta a casa amb oli de gamba vermella i salmó fumat

Mini caneló del rostit amb salsa de ceps

Patates braves amb kimchi i piparres

Croquetes de tinta de calamar amb maionesa cítrica

Musclos del Delta al romani

SEGONS A TRIAR:

Bacallà amb mussolina d'all i fons d'espinacs

Filet de vedella a la brasa, patata a la forquilla i salsa cafè París

Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos

Bombó de garrinet confitat amb salsa ratafia

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb gelat

Crema catalana amb carquinyolis i catànies

Sorbet de mandarina al Patxaran

Coca de cabell d'àngel de Sant Joan

*Pa artesanal Forn R. Esplugas
Aigües minerals
Vins del Penedès*



37,00 € (IVA inclòs)

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.