

Menú del día

⊗ Ensalada de quesos variados con gelée de rosas

⊗ Xatonada

Gazpacho de fresones con anchoas y picatostes

Carpaccio de gambas con pasta fresca al pesto

A Culant de huevo con patatas y jamón ibérico

⊗ Picaña de buey a la brasa con piparras frescas

⊗ Butifarra de Viladecavalls con patata caliu y all-i-oli de miel

⊗ Muslo de pollo de payés con gambas

⊗ Pescado del día

⊗ Paella del día

⊗ Entrecot de ternera a la brasa con guarnición (supl. 5€ + iva)

⊗ Tártar de ternera a nuestra manera (supl. 6€ + iva)

⊗ Filetón de ternera a la brasa con guarnición (supl. 8€ + iva)

⊗ Chuletón de vaca vieja madurada 60 días-1 kg.- (supl. 17€/persona) -mínimo 2 personas-

Postres del día de elaboración propia

Vino tinto René Barbier -DO Cataluña-

Vino tinto Viña Pomal crianza -DO Rioja- (supl. 8€ + iva / botella)

Agua mineral

Precio: 20€ iva incluido

Cerveza artesana de Terrassa, La Resclosa: 3€ + 10% iva

Podeis hacer el Café, Copa y Puro en la terraza – Sólo teneis que pedirlo!!!

Fórmula Ristol

Ensalada individual o Pasta a la boloñesa - Un segundo plato a escoger del menú -

Postres

Copa de vino - Agua mineral

Precio: 16€ iva incluido

**Terraza de verano abierta de jueves a sábado noche
NUEVA "Carta de Noches" con "Tapas y Platos"**

Menú Degustación

⊗ Ensalada viva con anchoas 00 del Cantábrico con fresones y olivada

Guisantes del Maresme a la catalana con foie

⊗ Suquet de bacalao con gambas de Palamós

⊗ Solomillo ruso de ternera con parmantier trufada

Torradas de Santa Teresa con crema catalana quemada

Vino tinto Brunus -DO Montsant-

Aguas minerales

Precio: 50€ iva incluido

-se servirá para mesas enteras-