

Menú de dia

⊗ Amanida de formatges variats amb gelée de roses

⊗ Xatonada

Gaspatxo de maduixots amb anxoves i crostons

Carpaccio de gambes amb pasta fresca al pesto

A Culant d'ou amb patates i pernil ibèric

⊗ Picanya de bou a la brasa amb piparres fresques

⊗ Botifarra de Viladecavalls amb patata caliu i all-i-oli de mel

⊗ Cuixa de pollastre de pagès amb gambes

⊗ Peix del dia

⊗ Paella del dia

⊗ Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 5€ + iva)

⊗ Tàrtar de vedella a la nostra manera (supl. 6€ + iva)

⊗ Filetó de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 8€ + iva)

⊗ Txuletó de vaca vella madurada 60 dies-1 kg.- (supl. 17€/persona) -mínim 2 persones-

Postres del dia d'elaboració pròpia

Vi negre René Barbier -DO Catalunya-

Vi negre Viña Pomal criança -DO Rioja- (supl. 8€ + iva / ampolla)

Aigua mineral

Preu: 20€ iva inclòs

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

Podeu fer el Cafè, Copa i Puro a la terrassa - Només ho teniu que demanar!!!

Formula Ristol

Amanida individual o Pasta a la bolonyesa - Un segon plat a triar del menú - Postres

Copa de vi - Aigua mineral

Preu: 16€ iva inclòs

Terrassa d'estiu oberta de dijous a dissabte nit NOVA "Carta de Nits" amb "Tapes i Platets"

Menú Degustació

⊗ Enciam viu amb anxoves 00 del Cantàbric amb maduixots i olivada

Pèsols del Maresme a la catalana amb foie

⊗ Suquet de bacallà amb gambes de Palamós

⊗ Filet rus de vedella amb parmentier trufada

Torrades de Santa Teresa amb crema catalana cremada

Vi negre Brunus -DO Montsant-

Aigües minerals

Preu: 50€ iva inclòs

-se servirà per taules senceres-