



## Menú de temporada

### "La cocina del vino"

Menú creado con productos del territorio y servido con los vinos de nuestra bodega.

#### Primeros a escoger

Canelones de cocido de fiesta al vino tinto con piñones  
Ensalada de habitas baby con jamón ibérico y su vinagreta  
Verduras Km0 a la brasa al aceite al pesto  
Pimientos del piquillo rellenos de marisco y su salsita

#### Segundos a escoger

Muslo de gallo del Penedès relleno de calçots y ciruelas  
Bacalao confitado con pisto de verduras frescas de la huerta  
Butifarra de payés a la brasa sobre cama de patatas enmascaradas  
Entrecot de ternera de Girona de 400gr con guarnición (+10€)

#### Postres

Variados y caseros a escoger

Incluye vino de nuestra bodega o agua y pan tostado  
Refrescos y cafés no incluidos

### Menú Infantil

#### Plato combinado

Macarrones a la boloñesa, dos salchichas a la brasa y croquetas

#### Postres

Pasteles caseros y helados a escoger

Incluye pan y una bebida: agua o refresco

(Hasta los 12 años)

*Nuestros platos están elaborados de forma casera, contienen alérgenos. Consúltenos.*

