

## *Per picar:*

	<i>1\2 Ració</i>	<i>Ració</i>
<i>Croquetes de pernil amb padrons</i>	<i>10€</i>	<i>12€</i>
<i>Pernil de gla amb pa tomàquet</i>	<i>12€</i>	<i>20€</i>
<i>Gambes de Vilanova a l'allet</i>	<i>—</i>	<i>18€</i>
<i>Pop a la gallega</i>	<i>10€</i>	<i>18€</i>
<i>Musclos en escabetx suau fets a casa</i>		<i>10€</i>

*Iva inclòs*



## *Els nostres primers:*

<i>Mil fulles de foie amb poma caramel·litzada</i>	<i>12€</i>
<i>Mini Canelons de pollastre de corral amb beixamel de ceps</i>	<i>12€</i>
<i>Tàrtar de salmó amb guacamole i caviar d'arengada</i>	<i>14€</i>
<i>Verdures ecològiques de temporada saltejades amb pernil i vieira</i>	<i>12€</i>
<i>Amanida de tardor amb poma, codony, magrana, castanyes i foie</i>	<i>10€</i>
<i>Crema de carbassa ecològica amb ou de gallina contenta i formatge</i>	<i>12€</i>
<i>Xato del Racó de la Calma</i>	<i>14€</i>
<i>Bolets confitats amb oli de romaní, pinyons i llardons</i>	<i>16€</i>
<i>Cigronets de l'Anoia estofats amb cap i pota de vedella i espinacs</i>	<i>12€</i>

## *Els nostre segons:*

<i>Arròs a la cassola amb sèpia i gambes de Vilanova</i>	<i>20€</i>
<i>Arròs cremós de ceps i foie</i>	<i>22€</i>
<i>Calamars farcit de Tou dels til·lers i ceps amb crema de bledes</i>	<i>13€</i>
<i>Turbot a la planxa amb trinxat de col llombarda i refregit de camagroc</i>	<i>18€</i>
<i>Saltejat de calamars de costa amb rovellons, botifarra negra i bròquil</i>	<i>16€</i>
<i>Bacallà confitat amb espinacs a la catalana i trompetes de la mort</i>	<i>18€</i>
<i>Peix del dia amb guarnició</i>	<i>S/M</i>
<i>Melós de vedella estofat amb salsa ratafia i puré de moniato</i>	<i>16€</i>
<i>Cruixent de Peus de porc amb bolets i mongetes de Santa Pau</i>	<i>14€</i>
<i>Ravioli de porc senglar amb chutney de carbassa i aromes de muntanya</i>	<i>16€</i>
<i>Bombó de gall negre del Penedès a l'aroma d'espígol amb centre de pruna</i>	<i>18€</i>
<i>Filet de vedella a la planxa amb salsa de ceps i patates rosses</i>	<i>20€</i>

*Iva inclòs*



## *Menú degustació*

*Copa de cava amb piruleta de parmesà  
Aperitiu del dia*

*Xato del Racó de la calma*

*Calamars farcit de formatge i ceps*

*Bombó de gall negre del Penedès al aroma d'espígol  
amb centre de pruna*


*Escuma de crema catalana*

*Taula completa*

*Celler no inclòs*

***Preu: 27€***

*Iva inclòs*



## *Menú de Temporada: 45€*

*Degustació de una selecció dels nostres millors plats de cada temporada*

*Aperitiu salat*

*Aperitiu del dia*

*Entrant*

*Primer plat*

*Peix*

*Carn*

*Formatges*

*Postres*

*Petites bogeries dolces*

*Celler apart  
(taula completa)*



*Iva inclòs*

***Les Nostres postres:***

*Escuma de crema catalana amb gelat de canyella 5€*

*Mousse de mandarina amb sopa de xocolata blanc 6€*

*Escuma de tiramisú amb gelat de xocolata 6€*

*Copa de Tatin de poma amb gelat de vainilla 6€*

*Pecat de xocolata amb gelat d'avellanes 6€*

*Mousse de Catànies Cudié 6€*

*Assortit de formatges amb melmelades 10€*

*Iva inclòs*

