

Brots de Vi

PARA EMPEZAR

- 🌿🍷🍷 · Puré de calabaza con calabacín frito crujiente y pipas de calabaza asadas - 10,60 €
- 🍷 · Nuestras patatas bravas - 8,80 €
- 🌿🍷🍷 · Puerros asados con jamón ibérico y vinagreta de encurtidos con anacardos - 11,50 €
- 🍷🍷 · Tataky de atún con aguacate ahumado y vinagreta de lima 19,50 €
- 🍷🍷 · Rollitos de calabacín marinados, con queso de cabra al pesto - 13,70 €
- 🍷🍷 · Lomo de bacalao ahumado con brandada y caramelo de aceitunas negras sobre crujiente de pan Carasatu - 13,80 €
- 🍷 · Huevos ecológicos rotos con patatas y jamón de bellota - 12,90 €
- 🌿🍷🍷🍷 · Croquetas caseras de jamón de bellota con una pizza de avellanas en el rebozado - 11,40 €
- 🍷 · Pulpo a la plancha con cama de puré de patata al pimentón - 19,80 €
- 🌿🍷 · Hummus artesano con semillas, zanahoria y aceite de limón - 9,90 €
- 🍷 · Provolone y berenjena gratinada con tomate fresco a la albahaca, aceitunas negras de estragón y aceite de tomillo - 11,80 €

QUESOS-IBÉRICOSA

- 🌿🍷🍷 · Selección de quesos artesanos - 17,60 €
- 🍷 · Paleta ibérica de bellota con coca de pan con tomate - 17,90 €

ENSALADAS DE LECHUGAS RECIÉN COGIDAS DEL HUERTO (PENSADAS PARA COMPARTIR)












- 🌿🍷🍷 · De queso de cabra gratinado con tomates cherris, frutos secos, vinagreta de vino dulce y uvas con pasas - 13,90 €
- 🌿🍷🍷 · De frutas de temporada, frutos secos, queso Parmesano, albahaca, menta y vinagreta de miel - 14,60 €
- 🍷 · De pollo de corral, marinado con cítricos y sésamo, picatostes, frutos secos y aguacate - 14,80 €

PLANCHADOS, Y COCAS DE PAN ECOLÓGICO




- 🍷🍷 · Coca de pan con verduras al horno, sésamo y queso Idiazábal - 11,80 €
- 🍷🍷 · Coca de pan con pechuga de pollo de corral a la plancha, tomate, lechuga y queso Brie - 12,60 €
- 🍷🍷 · Planchado de jamón ibérico con Brie y tartufata - 12,40 €
- 🍷🍷 · Planchado de pastrami con queso taleggio y nuestra salsa tártara - 12,70 €

Brots de Vi






HAMBURGUESAS CON PAN

-   · De ternera Angus bio, con cebolla caramelizada, bacon, queso brie y tartufata - 15,90 €
-   · De ternera de Girona con lechuga, tomate confitado, queso Havarti, crispy bacon y mayonesa - 13,90 €
-   · De pollo de corral ecológico, crema de queso ahumado Idiazábal y maíz asado - 14,70 €
-    · De cordero ecológico de rebaño con lechuga, chutney de higos, crema de queso de cabra y menta fresca - 14,80 €
-   · Vegetal gourmet hecha en casa de garbanzos y guisantes, salsa de berenjena y cebolla encurtida - 12,70 €

A LA PLANCHA ...

- Secreto de cerdo ibérico de bellota, aceite de romero y miel con patatas al horno - 22,50 €
- 300 grs de entrecot sin hueso de ternera de Girona con patatas al horno - 24,60 €
- Magret de pato ibérico de bellota con manzana asada al horno con salsa de aceite de ajos y miso - 19,80 €
-    · Smash Burguer (250gr) de Angus Bio de los Aiguamolls de l'Empordà con queso Gruyère al orégano pimientos al padrón, cherris asados y patatas - 17,50 €

PARA ACABAR.... NUESTROS DULCES

-    · Nuestro cheesecake de vainilla con frutos rojos - 6,30 €
-    · Pastel de chocolate hecho en casa 5,90 €
-     · Nuestro tiramisú artesano - 5,80 €
 -  · Crema catalana quemada - 4,80 €
 -   · Manzana al horno con crumle de especias Chai y helado de vainilla- 5,50 €
- Servicio de pan sin gluten (2 unidades) - 3,20 €



“ TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN HECHOS AL MOMENTO, LAS CARNES PROCEDEN DE GANADEROS QUE ALIMENTAN A SUS ANIMALES DE FORMA SOSTENIBLE SIN ADITIVOS QUÍMICOS Y LAS VERDURAS SON DE CORTIJOS DE PROXIMIDAD ”