















Brots de Vi




PER COMENÇAR

-  · Crep de fajol amb ceps i bolets de temporada, formatge Fermiò La Balda, i vinagreta d'oli de ceps amb pinyons - 12,60 €
-  · Les nostres patates braves - 9,80 €
-  · Bunyols de bacallà amb all i oli d'all escalivat i all negre - 14,60 €
 -  · Carxofa rostida al forn amb sardina fumada, el nostre romesco, oli d'all i julivert fregit - 13,90 €
 -  · Tataki de tonyina amb alvocat, vinagreta de llima i sèsam - 25,50 €
 -  · Provolone i albergínia gratinada amb tomata fresca a l'alfàbrega, olives negres i oli de farigola - 12,80 €
 -  · Farcellets de carbassó marinats amb formatge de cabra al pesto - 15,30 €
 -  · Porros escalivats amb salsa de ceps i trompetes de la mort amb all i julivert - 13,60 €
 -  · Ous ecològics trencats amb patates i pernil de gla - 14,50 €
-  · Croquetes casolanes de pernil de gla amb un xic d'avellanes a l'arrebossat - 13,40 €
 -  · Pop a la planxa amb llit de puré de patata al pebre vermell - 23,80 €
 -  · Caneló XL de rostit de vedella, al vi negre, gratinat amb beixamel - 14,50 €





FORMATGES - IBÈRICS

-  · Selecció de formatges artesans - 18,90 €
-  · Espatlla ibèrica de gla amb coca de pa amb tomata - 19,90 €

AMANIDES D'ENCIAMS ACABATS DE COLLIR DE L'HORT (PENSADES PER COMPARTIR)

















-  · Amb pollastre de corral, marinat amb cítrics i sèsam, xerris, alvocat i vinagreta de taronja - 15,80 €
-  · Amb peres rostides al forn, Rocafort, nous pacanes i vinagreta de maracujà - 14,60 €
-  · Amb espinacs, taronja, remolatxa laminada, nous, ametlles i vinagreta de mostassa - 14,50 €

PLANXATS I COQUES DE PA ECOLÒGIC




-  · Planxat calent d'espelta amb "cecina" i formatge Comté - 13,60 €
-  · Planxat calent de pernil ibèric amb Brie i tartufata (tòfona amb bolets) - 14,50 €
-  · Focaccia amb formatge Gorgonzola, pastanaga rostida, ruca i avellanes - 12,40 €
-  · Brioche de "pulled pork", amb crema de formatge i ceba al vi negre - 13,80 €



HAMBURGUESES AMB PA

-   · De vedella de Girona (200 g) amb enciam, tomata confitada, formatge Havarti, crispy bacon i maionesa - 15,90 €
-   · De vedella Angus Bio (250 g), amb ceba caramel·litzada, bacon, formatge Brie i tartufata - 18,90 €
-   · De vaca Bio (220 g) madurada 60 dies amb provolone, ceba escalivada i Ketchup fet a casa - 20,60 €
-     · De pollastre de corral ecològic, (220 g) amb cremòs d'ou ferrat, enciams, ceba i tomàquet xerris encurtits - 16,90 €
-   · De xai ecològic de ramat (220 g), amb enciam, chutney de figues, crema de formatge de cabra i menta fresca - 16,60 €
-     · Vegetal gourmet feta a casa, de cigrons i pèsols, amb lactonesa i pesto - 14,80 €

A LA PLANXA ...

- Secret de porc ibèric de gla amb oli de romani i mel, patates al forn, maionesa de ceba caramelitzada i ceba crispy - 27,50 €
-  · Magret d'ànec ibèric de gla (250g) amb poma cuïta al forn, grans d'all i salsa miso - 23,60 €
-   · Smash Burguer (250 g) d'Angus Bio amb formatge Havarti i patates fregides (sense pa) - 19,80 €
- 300 g d'entrecot sense os de vedella de Girona patates i pebrots al forn i herbes aromàtiques - 29,50 €

PER ACABAR... ELS NOSTRES DOLÇOS

-   · Flam XL amb nata aromatitzada, canyella, taronja i llimona - 5,50 €
-    · El nostre cheesecake amb nabius confitats - 6,50 €
-     · El nostre tiramisú artesà - 6,20 €
-   · Brownie amb nata montada a la vainilla i crispis de fruita de la passió - 6,40 €
- Pinya amb llima i menta - 4,90 €
- Servei de pa sense gluten (2 unitats) - 3,20 €
-  · Servei de pa amb tomata - 2,80 €



“ TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN FETS AL MOMENT, LES CARNIS SÓN PROCEDENTS DE PAGESOS QUE ALIMENTEN ELS ANIMALS DE MANERA SOSTENIBLE SENSE ADDITIUS QUÍMICS I LES VERDURES SÓN COLLIDES DE MASOS DE PROXIMITAT ”