



PER COMENÇAR

- 🍷 · Burrata amb tomates de temporada, crema d'alfàbrega i pipes de carbassa - 16,80 €
- 🍷 · Les nostres patates braves - 10,80 €
- 🍷🍷🍷 · Bunyols de bacallà amb all i oli d'all escalivat i all negre - 16,60 €
- 🍷🍷 · Tataki de tonyina amb alvocat, vinagreta de llima i sèsam - 26,50 €
- 🍷 · Provolone i albergínia gratinada amb tomata fresca a l'alfàbrega, olives negres i oli de farigola - 13,00 €
- 🍷 · Farcellets de carbassó marinats amb formatge de cabra al pesto - 15,80 €
- 🍷🍷 · Espàrrecs de Navarra amb maionesa de miso blanc i sèsam torrat - 13,70 €
- 🍷 · Ous ecològics trencats amb patates i pernil de gla - 14,60 €
- 🍷🍷🍷 · Croquetes casolanes de pernil de gla amb un xic d'avellanes a l'arrebossat - 14,40 €
- 🍷 · Pop a la planxa amb llit de puré de patata al pebre vermell - 24,80 €
- 🍷🍷 · Hummus artesà amb llavors, pastanaga i oli de llimona - 11,20 €

FORMATGES - IBÈRICS

- 🍷 · Selecció de formatges artesans - 19,90 €
- 🍷 · Espatlla ibèrica de gla amb coca de pa amb tomata - 22,50 €

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 - 16,80 €
- 🍷🍷 · Amb peres rostides al forn, Rocafort, nous pacanes i vinagreta de maracujà - 15,60 €
- 🍷🍷🍷 · Amb salmó, cogombre, iogurt amb herbes i vinagreta de sàsam - 18,50 €

PLANXATS I COQUES DE PA ECOLÒGIC

- 🍷🍷 · Planxat calent de pernil ibèric amb Brie i tartufata (tòfona amb bolets) - 14,90 €
- 🍷🍷 · Brioche de "pulled pork", amb crema de formatge i ceba al vi negre - 14,80 €



HAMBURGUESES AMB PA

- • De vedella de Girona (200 g) amb enciam, tomata confitada, formatge Havarti, crispy bacon i maionesa - 16,80 €
- • De vedella Angus Bio (250 g), amb ceba caramel·litzada, bacon, formatge Brie i tartufata - 19,80 €
- • De vaca Bio (220 g) madurada 60 dies amb provolone, ceba escalivada i Kèetchup fet a casa - 20,80 €
- • De pollastre de corral ecològic, (220 g) amb enciams, tomata fresca, stracciatella i oli d'alfàbrega - 17,90 €
- • De xai ecològic de ramat (220 g), amb enciam, chutney de figues, crema de formatge de cabra i menta fresca - 17,60 €
- • Vegetal feta a casa amb lactonesa de 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 - 28,80 €
- • Magret d'ànec ibèric de gla (250g) amb poma cuïta al forn, grans d'all i salsa miso - 24,50 €
- • Smash Burger (250 g) d'Angus Bio amb formatge Havarti i patates fregides (sense pa) - 19,60 €
- 300 g d'entrecot sense os de vedella de Girona, patates i pebrots al forn i herbes aromàtiques - 32,50 €

PER ACABAR... ELS NOSTRES DOLÇOS

- • Crema catalana cremada - 5,50 €
- • El nostre cheesecake de mango - 6,80 €
- • Textures de xocolata amb gelat i fruits vermells - 6,80 €
- • El nostre tiramisú artesà - 6,50 €
- Pinya amb mel de canya i llima - 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 CARNS SÓN PROCEDENTS DE PAGESOS QUE ALIMENTEN ELS ANIMALS DE MANERA SOSTENIBLE SENSE ADDITIVS QUÍMICS I LES VERDURES SÓN COLLIDES DE MASOS DE PROXIMITAT ”