



PARA EMPEZAR

- 🍷 · Burrata con tomates de temporada, crema de albahaca y pipas de calabaza - 16,80 €
- 🍷 · Nuestras patatas bravas - 10,80 €
- 🍷🍷🍷 · Buñuelos de bacalao con "all i oli" de ajo escalivado y ajo negro - 16,60 €
- 🍷🍷 · Tataki de atún con aguacate, vinagreta de lima y sésamo - 26,50 €
- 🍷 · Provolone y berenjena gratinada con tomate fresco a la albahaca, aceitunas negras y aceite de tomillo - 13,00 €
- 🍷 · Rollitos de calabacín marinados con queso de cabra al pesto - 15,80 €
- 🍷🍷 · Espárragos de Navarra con mahonesa de miso blanco y sésamo tostado - 13,70 €
- 🍷 · Huevos ecológicos rotos con patatas y jamón de bellota - 14,60 €
- 🍷🍷🍷 · Croquetas caseras de jamón de bellota con una pizca de avellanas en el rebozado - 14,40 €
- 🍷 · Pulpo a la plancha con cama de puré de patata al pimentón - 24,80 €
- 🍷🍷 · Hummus artesano con semillas, zanahoria y aceite de limón - 11,20 €

QUESOS-IBÉRICOS

- 🍷 · Selección de quesos artesanos - 19,90 €
- 🍷 · Paleta ibérica de bellota con coca de pan con tomate - 22,50 €

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

- 🍷🍷 · Con pollo de corral marinado con cítricos y sésamo, tomates cherry, aguacate y vinagreta de naranja - 16,80 €
- 🍷🍷 · Con peras asadas al horno, Roquefort, nueces pacanas y vinagreta de maracuyá - 15,60 €
- 🍷🍷🍷 · Con salmón, pepino, yogur con hierbas y vinagreta de sésamo - 18,50 €

PLANCHADOS Y COCAS DE PAN ECOLÓGICO

- 🍷🍷 · Planchado caliente de jamón ibérico con Brie y tartufata (trufa con setas) - 14,90 €
- 🍷🍷 · Brioche de "pulled pork" con crema de queso y cebolla al vino tinto - 14,80 €



HAMBURGUESAS CON PAN Y PATATAS FRITAS

- • De ternera de Girona (200 g) con lechuga, tomate confitado, queso Havarti, bacon crujiente y mayonesa - 16,80 €
- • De ternera Angus bio (250 g) con cebolla caramelizada, bacon, queso Brie y tartufata - 19,80 €
- • De vaca Bio (220 g) madurada 60 días con provolone, cebolla escalivada y ketchup hecho en casa - 20,80 €
- • De pollo de corral ecológico (220 g) con lechuga, tomate fresco, stracciatella y aceite de albahaca - 17,90 €
- • De cordero ecológico de rebaño (220 g), con lechuga, chutney de higos, crema de queso de cabra y menta fresca - 17,60 €
- • Vegetal hecha en casa con lactonesa de pesto - 14,80 €

A LA PLANCHA ...

- • Secreto de cerdo ibérico bellota con aceite de romero y miel, patatas al horno, mayonesa de cebolla caramelizada y cebolla crujiente - 28,80 €
- • Magret de pato ibérico de bellota (250g) con manzana cocida al horno, granos de ajo y salsa miso - 24,50 €
- • Smash Burger (250 g) de Angus Bio con queso Havarti y patatas fritas (sin pan) - 19,60 €
- • 300 g de entrecot sin hueso de ternera de Girona, patatas y pimientos al horno con hierbas aromáticas - 32,50 €

PARA ACABAR.... NUESTROS DULCES

- • Crema catalana quemada - 5,50 €
- • Nuestro cheesecake de mango - 6,80 €
- • Texturas de chocolate con helado y frutos rojos - 6,80 €
- • Nuestro tiramisú artesano - 6,50 €
- • Piña con miel de caña y lima - 4,90 €
- • Servicio de pan sin gluten (2 unidades) - 3,20 €
- • Servicio de pan con tomate - 2,80 €



“ 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 HUERTOS DE PROXIMIDAD. ”