
















Els PLATETS de la temporada

Selecció d'olives marinades amb cítrics i herbes	3 (v, gf)
Croquetes d'espínacs a la catalana (4 u.) allioli vegà	8 (v, gf, km0 )
Ajoblanco amb all negre maduixes del Maresme	8 (v, gf, km0 )
Tàrtar d'algues, pickles i mill fermentat mostassa de la Val d'Aran i oli de sèsam	9 (v, gf, km0 )
Mozzarella de búfala de l'Empordà, perles de tomàquet i escuma d'alfàbrega crispetes de tàperes, llimona preservada, fonoll marí	10 (gf, km0 )
Amanida oriental de daikon, minivegetals, shungiku i karashina flors, pickles i vinagreta de poma	11 (v, gf, km0 )
Meló balsàmic a la planxa amb granissat de pebrots verds noodles de pebrot vermell i carbassó, llet de soja quallada	11 (v, gf, km0 )
Trinxat de patata, porros i tempeh casolà mole picant i tomàquet cherry a la planxa	8.50 (v, gf, km0 )
Tacos de huitlacoche i avocats Reed (2 u.) crema de mongetes, ceba encurtida, pebrot verd	9 (v, gf, km0 )
Bolet maitake cruixent salsa gravlax, alls tendres i mongetes tendres	12 (v, gf, km0 )
Babaganoush sòlid, falafels de mongetes pintes i olives xips d'albergínies a la melassa, chutney de nespres	12 (v, gf, km0 )
Ou poché amb mash de patata violeta, llima i gingebre porros al vermut	12 (gf, km0 )
Curry picant de patata violeta, bledes, pastanaga i pebrot groc cigrons, arròs glutinosos i papadum	12 (v, gf)
Tagliatelle fetes a mà amb farina i ous ecològics pesto vermell, ametlles, gelat de llet de cabra	13 (km0 )
Risotto d'alga codium i espàrrecs verds formatge Gran Kinara	14 (gf)
Tres formatges de pastor de Catalunya ecològics i de llet crua (150gr)	12 (gfo, km0 )
Pa amb tomàquet oli d'arboquines eco Oleum Flumen	3 (v, km0 ) sense gluten 4 (v, gf)

Benvolgut client, si pateixes alguna al·lèrgia o intolerància alimentària adreça't al nostre personal de sala.
Estem preparats per atendre qualsevol cas de la millor manera.

v : vegà (vo : opcional)
gf : sense gluten (gfo : opcional)
km0 : local

LES POSTRES


Escuma de formatge Blau de Jutglar, sorra de coco i menta	6 (gf)
Ceviche de cireres amb sorbet de llima i coriandre	6 (v, gf)
Les nostres trufes de xocolata amb oli i sal	6 (v, gf)
Crema de llimona i farigola, kimchee de poma, teula de llavors	6 (gf, km0 )

AMB LES POSTRES


Bodegas Robles, Fino (palomino - Montilla Moriles)	4
Empordàlia, Sinols 2011 (moscatell - Empordà)	4
Piedra Luenga, Pedro Ximénez (Montilla Moriles)	4
Celler Capçanes, Ranci de Capçanes (garnatxa – Montsant)	4

El nostre menú degustació de temporada

Ajoblanco amb all negre

maduixes del Maresme (v, gf, km0 )


Farinata de cigrons

alls tendres, remolatxa encurtida, romesco (v, gf, km0 )

Taco de huitlacoche, avocat Reed

crema de mongetes, ceba encurtida, pebrot verd (v, gf)

Bolet maitake a la planxa


salsa gravlax, alls tendres i mongetes verdes (v, gf, km0 )

Risotto d'alga codium i espàrrecs


formatge Gran Kinara (gf)

OPCIÓ VEGANA:

Curry picant de patata violeta, bledes, pastanaga i pebrots grossos

cigrons, arròs glutinós i papadum (v, gf, km0 )

Ceviche de cireres, sorbet de llima i coriandre

llet de tigre de cireres i sàlvia (v, gf, km0 )

Trufa de xocolata

oli extra verge d'oliva, sal, escorça de llima (v, gf)

32€ (iva inclòs)

Inclou aigua i pa de massa mare amb tomàquet.


El menú és per a la taula sencera.

Benvolgut client, si pateixes alguna al·lèrgia o intolerància alimentària adreça't al nostre personal de sala. Estem preparats per atendre qualsevol cas de la millor manera.


v : vegà (vo : opcional)
gf : sense gluten (gfo : opcional)
km0 : local

El nostre menú degustació de migdia

Ajoblanco amb all negre

maduixes del Maresme (v, gf, km0 )

Bolet maitake a la planxa

salsa gravlax, alls tendres i mongetes tendres (v, gf, km0 )

Risotto d'alga codium i espàrrecs verds


Formatge Gran Kinara (gf)

OPCIÓ VEGANA:

Curry picant de patata violeta, bledes, pastanaga i cigrons

arròs glutinós i papadum (v, gf)

Ceviche de cirera, sorbet de llima i coriandre

llet de tigre de cirera i sàlvia (v, gf, km0 )

19,50 € (iva inclòs)

Inclou pa de massa mare amb tomàquet, aigua i vi eco o cervesa artesanal o suc de poma.

Benvolgut client, si pateixes alguna al·lèrgia o intolerància alimentària adreça't al nostre personal de sala.
Estem preparats per atendre qualsevol cas de la millor manera.

v : vegà (vo : opcional)
gf : sense gluten (gfo : opcional)
km0 : local