



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 prunes del nostre hort	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🌀)
Selecció de varietats antigues de tomàquets amb la seva aigua teula de llavors i tapenade	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🌀)
Tacos de blat de moro morat amb huitlacoche i alvocats (2 u.) crema de mongetes, ceba encurtida, pebrot verd	9 (v, gf, km0🌀)
Bolet maitake cruixent salsa gravlax, 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 gíngebre porros al vermut	12 (gf, km0🌀)
Curry picant de patata violeta, bledes, pastanaga i pebrot groc cigrons, arròs glutinós 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 préssec i vinagre balsàmic	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 )
Fruita de temporada, aigua de tomàquet fermentada, sorbet de llima i coriandre	6 (v, 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

prunes del nostre hort (v, gf, km0 )


Farinata de cigrons

sanfaina i remolatxa encurtida (v, gf, km0 )

Taco de blat de moro morat amb huitlacoche i alvocat

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

Bolet maitake a la planxa


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

Risotto d'alga codium i espàrrecs

formatge Gran Kinara (gf)

OPCIÓ VEGANA:

Curry picant de patata violeta, pebrots, carbassons i cigrons

arròs glutinós i papadum (v, gf, km0 )

Cevitxe de mango amb sorbet de préssec, balsàmic i canyel·la

leche de tigre de mango, coco i coriandre (v, gf)

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

prunes vermelles del nostre hort (v, gf, km0 )

Bolet maitake a la planxa

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

Risotto d'alga codium i espàrrecs verds

Formatge Gran Kinara (gf)

OPCIÓ VEGANA:

Curry picant de patata violeta, pebrots, carbassons i cigrons

arròs glutinós i papadum (v, gf)

Cevitxe de mango amb sorbet de préssec, balsàmic i canyel·la

leche de tigre de mango, coco i coriandre (v, gf)

19,50 € (iva inclòs)

El menú és per a la taula sencera. 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