













## *Els PLATETS de la temporada*

Selecció d'olives marinades amb cítrics i herbes	3 (v, gf)
Croquetes d'espínacs a la catalana (4 u.) veganesa de julivert	8 (v, gf, km0) 
Crema de favetes i menta kale cruixent i porros macerats en vermut	8 (v, gf, km0) 
Trinxat de patates, espigalls i tempeh artesanal ketchup mediterrani	8 (v, gf, km0) 
Mozzarella de búfala de l'Empordà fumada, colirave i bròquil tomàquet semi-sec	11 (gf, km0) 
Celeri a la planxa, caki persimon, endívia, brots i fulles orientals salsa d'escarola, llimona i codonyat	10 (v, gf, km0) 
Carxofes macerades en taronja, pa de pessic de carbassa i trompetes muselina de carbassa i pebre rosa	11 (v, gf, km0) 
Bolet maitake a la planxa coliflor lacada i salsa de tahina i miso	12 (v, gf, km0) 
Tacos de panís morat amb mongeta vermella, shitake, cols, peres i coriandre (2 u.) veganesa de mostassa de la Valh d'Aran i ceba Dulces Fuentes	9 (v, gf)
Arrels de tardor en escabetx, bolets flamejats terra de remolatxa	13 (v, gf, km0) 
Caldo amb les seves verdures, sorbet de cigrons tempeh brulé, demiglace	11 (v, gf, km0) 
Arròs negre mar i muntanya veganesa de julivert	14 (v, gf)
Tagliatelle fetes a mà amb farina i ous ecològics pesto vermell, ametlles, gelat de llet de cabra	13 (km0) 
Tres formatges de pastor de Catalunya ecològics i de llet crua (150gr)	12 (gfo, km0) 
Pa amb tomàquet oli d'oliva arbequina	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


Carquinyoli amb sorbet de moscatell i ametlles, raïm negre, nibs de cacau	6(v, gf)
Les nostres trufes de xocolata revisades amb rosa, llima i regalèssia	6 (v, gf)
Moniato al forn, crema de mill, castanyes, all negre	6 (v, gf, km0 <sup>©</sup> )
Pa de pessic de te Macha, arròs amb llet, aranyons	6

## 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
De Müller, Seco Añejo Solera 1954 (garnatxa blanca i negra – Montsant)	4
Dow's, Old Tawny Porto 10 años (Oporto)	5

# *El nostre menú degustació de temporada*


## **Crema de favetes i menta**

kale cruixent i porros macerats en vermut (v, gf, km0 )


## **Trinxat de patates, espigalls i tempeh artesanal**

ketchup mediterrani (v, gf, km0 )

## **Carxofes macerades en taronja, pa de pessic de carbassa i trompetes**

muselina de carbassa i pebre rosa (v, gf, km0 )


## **Bolet maitake a la planxa**

coliflor lacada i salsa de tahina i miso (v, gf, km0 )

## **Arròs negre mar i muntanya**

veganesa de julivert (v, gf)

## **Carquinyoli al sorbet de moscatell**

ametlla a la grillotina de raïm negre (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*

## **Crema de favetes i menta**

kale cruixent i porros macerats en vermut (v, gf, km0 )

## **Bolet maitake a la planxa**

coliflor lacada i salsa de tahina i miso (v, gf, km0 )

## **Arròs negre mar i muntanya**

bolets saltats (v, gf)

## **Trufes de xocolata**

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