


























Los PLATILLOS de la temporada

Selección de aceitunas marinadas con cítricos y hierbas	3 (v, gf)
Croquetas de espinacas a la catalana (4 u.) veganesa de perejil	8 (v, gf, km0  
Crema de habitas y menta kale crujiente y puerros macerados en vermut	8 (v, gf, km0  
Trinxat de patatas, espigalls y tempeh artesanal ketchup mediterráneo	8 (v, gf, km0  
Mozzarella de búfala del Ampurdán ahumada, colirábano y brócoli tomate semi-seco	11 (gf, km0  
Celeri a la plancha, caki persimon, endivia, brotes y hojas orientales salsa de escarola, limón y membrillo	10 (v, gf, km0  
Alcachofas maceradas en naranja, bizcocho de calabaza y trompetas muselina de calabaza y pimienta rosa	11 (v, gf, km0  
Seta maitake a la plancha coliflor lacada y salsa de tahina y miso	12 (v, gf, km0  
Tacos de maíz morado con alubias rojas, shitake, coles, peras y cilantro (2 u.) veganesa de mostaza de la Vall d'Aran y cebolla Dulces Fuentes	9 (v, gf)
Raíces de otoño en escabeche, setas flambeadas tierra de remolacha	13 (v, gf, km0  
Caldo con sus verduras, sorbete de garbanzos tempeh brulé, demiglace	11 (v, gf, km0  
Arroz negro mar y montaña veganesa de perejil	14 (v, gf)
Tagliatelle hechas a mano con harina y huevos ecológicos pesto rojo, almendras, helado de leche de cabra	13 (km0  
Tres quesos de pastores de Cataluña ecológicos y de leche cruda (150gr)	12 (gfo, km0  
Pan con tomate aceite de oliva arbequina	3 (v, km0   sin gluten 4 (v, gf)

Querido cliente, si sufres de alguna alergia o intolerancia alimentaria dirígete a nuestro personal de sala.
Estamos preparados para atender cualquier caso de la mejor manera.

v : vegano (vo : opcional)
gf : sin gluten (gfo : opcional)
km0 : local

LOS POSTRES


Carquiñol con sorbete de moscatel y almendras, uva negra, nibs de cacao	6(v, gf)
Nuestras trufas de chocolate revisadas con rosa, lima y regaliz	6 (v, gf)
Boniato al horno, crema de mijo, castañas, ajonegro	6 (v, gf, km0 )
Bizcocho de té Macha, arroz con leche, arandanos	6

CON LOS POSTRES


Bodegas Robles, Fino (palomino - Montilla Moriles)	4
Empordàlia, Sinols 2011(moscatel - Empordà)	4
Piedra Luenga, Pedro Ximénez (Montilla Moriles)	4
Celler Capçanes, Garnatxadolça (garnacha tinta– Montsant)	4
De Müller, Seco Añejo Solera 1954 (garnacha blanca y tinta – Montsant)	4
Dow's, Old Tawny Porto 10 años (Porto)	5

Nuestro menú degustación de temporada


Crema de habitas y menta

kale crujiente y puerros macerados en vermut (v, gf, km0 )


Trinxat de patatas, espigalls y tempeh artesanal

ketchup mediterráneo (v, gf, km0 )

Alcachofas maceradas en naranja, bizcocho de calabaza y trompetas

muselina de calabaza y pimienta rosa (v, gf, km0 )


Seta maitake a la plancha

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

Arroz negro mar y montaña

veganesa de perejil (v, gf)

Carquinyoli al sorbete de moscatell

almendra a la grillotina de uva negra (v, gf, km0 )

Trufa de chocolate

aceite de oliva extra virgen, sal, piel de lima (v, gf)

32€ (iva incluido)

Incluye agua y pan de masa madre con tomate.


El menú es para la mesa entera.

Querido cliente, si sufres de alguna alergia o intolerancia alimentaria dirígete a nuestro personal de sala. Estamos preparados para atender cualquier caso de la mejor manera.


v : vegano (vo : opcional)
gf : sin gluten (gfo : opcional)
km0 : local

Nuestro menú degustación de mediodía

Crema de habitas y menta

kale crujiente y puerros macerados en vermut (v, gf, km0 )

Seta maitake a la plancha

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

Arroz negro mar y montaña

setas salteadas (v, gf)

Trufas de chocolate

aceite de oliva extra virgen, sal, piel de lima (v, gf)

19,50 € (iva incluido)

El menú es para la mesa entera.

Incluye pan de masa madre con tomate, agua filtrada y vino eco, o cerveza artesanal
o zumo de manzana.

Querido cliente, si sufres de alguna alergia o intolerancia alimentaria dirígete a nuestro personal de sala.
Estamos preparados para atender cualquier caso de la mejor manera.

v : vegano (vo : opcional)
gf : sin gluten (gfo : opcional)
km0 : local