

## *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 puerro macerado 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 confitado	11 (gf, km0  )
Ensalada de 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 Val d'Aran y cebolla tierna	9 (v, gf)
Huevo a baja temperatura, topinambour meloso, hinojo a la plancha acelga en tempura, salsa de azafrán de la Conca	13 (gf, km0  )
Cocido de verduras, tempeh brulé y sorbete de garbanzos demi-glace y caldo de otoño	11 (v, gf, km0  )
Arroz negro mar y montaña setas salteadas	14 (v, gf)
Tagliatelle hechas a mano con harina y huevos ecológicos con nuestra boloñesa vegetal	13 (km0  )
Tres quesos de pastores de Cataluña ecológicos y de leche cruda (150gr)	12 (gfo, km0  )
Pan con tomate aceite extra-virgen 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, km0)
Nuestras trufas de chocolate revisadas, con rosa, lima y regaliz	6 (v, gf)
Aguacate, chocolate, helado de lima y cilantro, pera deshidratada y teja de semillas con salsa de remolacha y hierbaluisa	6 (v, gf)
Bizcocho de té matcha, arroz con leche, arándanos	6
Curd de limón y tomillo con kimchy de manzanas Pink Lady y Granny Smith	6 (gf, km0)

## 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, Garnatxa dolça (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**

chips de alcachofas 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 )

## **Ravioli de huevos eco rellenos de alcachofas Prat**

mantequilla de limón y Gran Kinara

## **Carquinyoli al sorbete de moscatell**

almendra a la grillotine 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**

chips de alcachofas y puerros macerados en vermut (v, gf, km0 )

## **Alcachofas maceradas en naranja, bizcocho de calabaza y trompetas**

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

## **Ravioli de huevos eco rellenos de alcachofas Prat**

mantequilla de limón y queso Gran Kinara

\*\*\*

## **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