

Aperitiu, primer, segon i postres: 29€

preu per persona, begudes no incloses. si no vols postres pots demanar un altre primer

NOVEMBRE 2022

primers

GÍRGOLES de card, crema de nyàmeres, dashi de bolets (gf)

AMANIDA de col-i-rave, kale, cavolo nero, raïm i salsa de mostassa de la Vall d'Aran (gf)

TACOS de tinga de porros, bolet shitake, col llombarda encurtida i mole verd (gf)

COLIFLOR a la planxa, salsa de nous, oli de borratja (gf)

MAITAKE de Bolet Ben Fet, mole blanc, carbassó, sorra d'ametlles (gf)

segons

TEMPEH casolà, cremós de carbassa, veganesa de llet de pipes i taronja (gf)

CURRY de bledes vermelles, sticky rice, papadum, gelat de cigrons de Paral.lelo (gf)

ARRELS rostides, hummus de llegums, oli d'alfàbrega (gf)

ORECCHIETTE (pasta) amb pesto d'algues de Porto Muiños, tomàquets cherry, pa ratllat

ARRÒS integral de Pals mar i muntanya, veganesa de pebrots escalivats (gf)

postres

PA DE PESSIC de mandarina, sorbet de festucs

FLAN de miso, cremós de xirivia (gf)

TOMÀQUET en textura, ganache de xocolata al tomàquet (gf)

TRUFES al wasabi, crumble de cacau amarg, caramel salat (gf)

snacks i pa

OLIVES MARINADES amb fonoll i taronja (gf) 3,50 €

CROQUETES d'espínacs a la catalana, veganesa de wasabi (gf) 2 € / un.

GYOZAS de remolatxa amb salsa teriyaki (4 un.) 8 €

FOCACCIA farcida del nostre kimchi, pastanaga cremosa i ruca 8 €

PA ARTESANAL 3 € // AMB TOMÀQUET i oli extra-verge d'arbequina 4 € (gf opcional)

La nostra cuina vegetal prioritza la biodiversitat i els productes de cultiu local i sostenible.