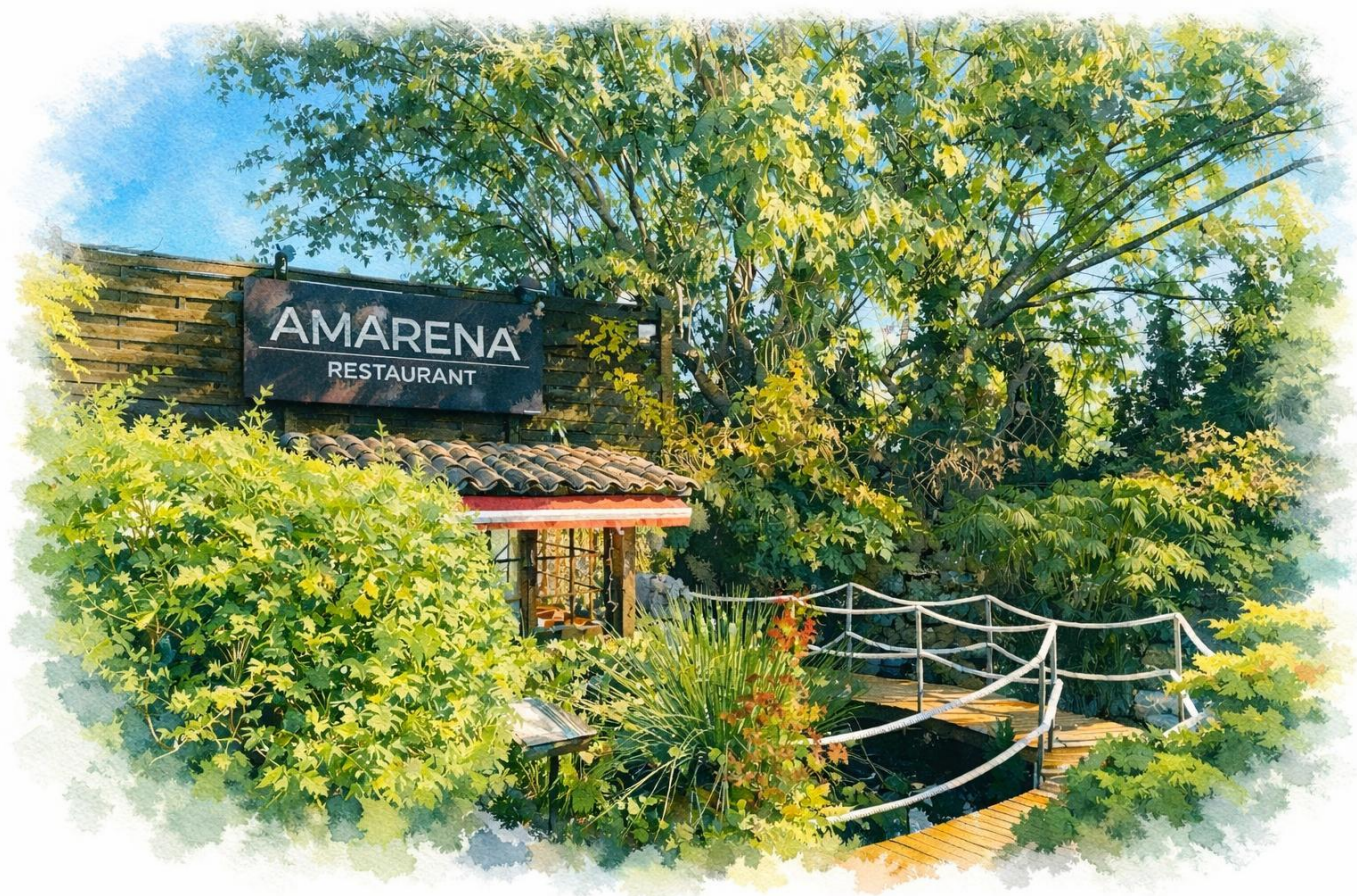




¡Benvinguts al nostre petit racó del Baix Llobregat!

Ens encanta treballar amb ingredients de proximitat i, sempre que és possible, de procedència ecològica.

Creiem que el producte, la sostenibilitat i la proximitat són les bases per una bona alimentació. A més a més, volem posar en valor la feina dels qui han fet possible que avui aquests productes estiguin a la nostra carta.

Procurem respectar les temporades, per això, els nostres plats poden patir petites modificacions segons disponibilitat.

No dubteu en informar sobre qualsevol al·lèrgia o intolerància. Estarem encantats d'oferir-vos la millor adaptació possible.



Menú degustació de temporada - 45€
5 plats degustació + 1 postres + Aigua

• PER PICAR •

Coca de <i>Folgueroles</i> , tomàquet i oli d'arbequina <i>Terra La Vita</i> (4ut) 7	4,5
Filet anxova de <i>l'Escala</i> amb oli d'arbequina 4	2,3 / u.
Pernil ibèric de gla <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr) -	15
Croqueta de bacallà amb maionesa de julivert y all escalivat 1 - 2 - 4 - 7 - 8	3 / u.
Croqueta de pollastre rostit amb salsa romesco 1 - 3 - 2 - 7 - 8	3 / u.
Piruletes de foie, xocolata blanca i avellana 1 - 3	4,5 / u.
Panets de <i>pulled pork</i> fumat, maionesa de llima i <i>piparres</i> 1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 11 - 13 - 10	14
Torrades d' <i>steak tartar</i> de vedella de <i>Girona</i> , parmesà i ceba cruixent 2 - 5 - 11 - 13	18

• PER COMPARTIR •

Amanida d'enciams variats, carbassa violí rostida, pollastre <i>Rei del Galliner</i> , nabius secs, burrata y pesto de alfàbrega 1 - 4 - 13	16
Calçots del <i>Parc Agrari</i> confitats, salsa romesco, sardina fumada, formatge de cabra, oliva negra d' <i>Aragó</i> i escarola 1 - 4 - 3	17
Milfulls de poma caramel·litzada, foie <i>mi-cuit</i> de <i>l'Empordà</i> , dàtils a la ratafia i formatge de cabra carrat <i>Bauma del Berguedà</i> 1 - 7 - 3 - 13	18
Truita de patata, botifarra de perol de <i>Molins</i> i ceba caramel·litzada amb maionesa de codony 2	16
Carxofa <i>tudela</i> del <i>Prat</i> , <i>parmentier</i> de patata, ou eco fregit, patates al romaní, pernil ibèric i ruca 1 - 2 - 7	21
Pèsols llàgrima del <i>Maresme</i> (50gr), brou de pollastre, mantega i botifarra negra de <i>Molins</i> 1 - 2	24
Trinxat de col del <i>Baix</i> i mongeta verda, panxeta de porc a baixa t°, maionesa de salsa <i>hoisin</i> , ceba cruixent i brots 2 - 7 - 10 - 13	19

Pa massa mare eco *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*) - 4 / ració

· PEIXOS ·

Peix de llotja al forn (ració) amb guarnició de temporada	S/M
<i>Consultar disponibilitat de peixos ... Turbot, Llobarro, Pargo</i>	
Morro de bacallà confitat a baixa tº, puré de céleri, verdures del <i>Baix</i> , cigrons, salsa de porros i alls escalivats	25
<i>1 - 3 - 4 - 5 - 6</i>	

· CARNES ·

Melós de vedella de <i>Girona</i> , puré de xirivia, bolets guisats i emulsió d'escabetx	22
<i>13</i>	
Terrina de xai d' <i>Aragó</i> , <i>parmentier</i> de patata, espinacs, salsa de xai amb panses i orellanes a la ratafia i picada d'avellana	24
<i>1 - 3 - 13</i>	
Magret d'ànec de <i>l'Empordà</i> amb salsa teriyaki, cremós de pastanaga, pera de <i>Puigcerdà</i> confitada, <i>shiitakes</i> i pinyons	22
<i>1 - 7 - 13</i>	
Entrecot de vedella eco de la <i>Cerdanya</i> amb guarnició de temporada	24
<i>(suplement foie gras d'ànec de l'Empordà a la planxa + 6)</i>	
<i>Consultar al·lèrgens</i>	
Lingot trufat de pollastre de <i>Pota Blava</i> del <i>Prat</i> , puré de céleri, col kale rissada, pinyons i salsa de rostit a la catalana	24
<i>1 - 7 - 13</i>	

· ARROSSOS ·

...fets amb varietat d'arròs del *Delta*

Arròs sec amb panxeta de porc <i>Duroc</i> , pop, verdures del <i>Baix</i> , trompeta de la mort i maionesa de <i>kimchi</i>	21
<i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	<i>Llauna per 2 persones.</i>
Arròs sec de llom baix de vedella de <i>Girona</i> , mongeta verda, bolets i salsa romesco	22
<i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	<i>Llauna per 2 persones.</i>
Arròs melós de sípia, calamar, gamba vermella del <i>Mediterrani</i> i musclos del <i>Delta</i> <i>(Fet amb safrà eco del Montsec)</i>	26
<i>4 - 5 - 6 - 13</i>	<i>Mínim 2 persones.</i>

El preu del tots els arrossos es per persona

• POSTRES •

Vaset de maracujà, cruixent d'avellana, llima i escuma de xocolata blanca i estragó <i>1 - 2 - 3 - 7</i>	7,5
Pastís de formatge d'ovella català <i>Les cuines del Solsonès</i> , galeta sense gluten i melmelada de temporada <i>1 - 2</i>	7,5
Flam cremós de vainilla, xantillí de nata i maduixots del <i>Maresme</i> <i>1 - 2</i>	8
Coulant de xocolata negra, praliné d'avellana i gelat de vainilla <i>1 - 2 - 3 - 7</i>	9
Postres del dia <i>1 - 2 - 3 - 7 (segons disponibilitat)</i>	7
Bola de gelat artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages) (2u.)</i> <i>1 - 3 - 7</i>	5,5

• TES •

Te negre pakistanès <i>Taronja, clau, gingebre, canyella i vainilla</i>	Te verd gingebre i llimona ECO <i>Regalèssia, gingebre, menta, llimona i pebre negre</i>
Te verd nabius i taronja ECO <i>Rosa, nabius i taronja</i>	Te vermell floral <i>Pinya, hibisc, rosa i maduixa</i>
Te verd amb cirera <i>Te verd i cirera</i>	Te rooibos copacabana <i>Coco i pinya</i>
Te verd amb gessamí <i>Te verd i flors de gessamí</i>	Te rooibos relax <i>Taronja, llimona, gira-sol, tarongina, rosa i blauet</i>
Infusió fulles de menta <i>Menta piperita</i>	Te rooibos alfàbrega ECO <i>Rooibos i alfàbrega ecològica</i>
Infusió de fruits del bosc <i>Escaramoll, gerds, mores i maduixes</i>	Infusió de camamil·la ECO <i>100% flor de camamil·la</i>

Al·lèrgens

1. Làctics 2. Ous 3. Fruits secs 4. Peix 5. Crustacis 6. Mol·luscs 7. Gluten
8. Api 9. Mostassa 10. Sèsam 11. Soja 12. Tramussos 13. Sulfits 14. Cacauets

· MENÚ DEGUSTACIÓ ·

Pa de massa mare ecològic de *Corbera de Llobregat*
i oli d'arbequina d'*Artesa de Segre*

7

Calçots del *Parc Agrari* confitats, romesco, sardina fumada,
formatge de cabra, oliva negra d'*Aragó* i escarola

1 - 4 - 3

Milfulls de poma caramel·litzada, foie *mi-cuit* de *l'Empordà*,
dàtils a la ratafia i formatge de cabra carrat *Bauma* del *Berguedà*

1 - 7 - 3 - 13

Carxofa *tudela* del *Prat*, *parmentier* de patata,
patates al romaní, sobrassada d'*Espinelves* i ruca

1 - 2 - 7

Pèsols llàgrima del *Maresme*, ou eco a baixa tº,
mantega, caldo y botifarra negra de *Molins*

7

Melós de vedella de *Girona*, puré de xirivia, bolets guisats
i emulsió d'escabetx

13

Flam cremós de vainilla, xantillí de nata i maduixots

1 - 2

Els plats podran variar segons la disponibilitat del dia

Tots els plats es poden adaptar en cas d'al·lèrgia o intolerància

No dubteu en comentar si voleu fer algun canvi

45 €

Inclou aigua, no inclou begudes