



¡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'arboquina <i>Terra La Vita</i> / 4 ut 7	4,5
Anxoves de <i>l'Escala</i> amb oli d'arboquina de <i>La Noguera</i> / 4 filets 4	10
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> fumats, 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	19

• PER COMPARTIR •

Amanida de carbassa violí rostida, pollastre <i>Rei del Galliner</i> marinat, burrata esparracada, nabius secs y pesto de alfàbrega 1-4-13	16
Espàrrecs blancs de <i>Gavà</i> , tomàquet sec, sardina fumada, oliva d' <i>Aragó</i> , maionesa de llima i ametlla torrada 1-2-4-3	16
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	17
Carxofa del <i>Prat</i> confitada, ou eco de <i>Sallent fregit</i> , romesco, patates al romaní, pernil ibèric i ruca 1-2-7	19
Pèsols i faves del <i>Maresme</i> , crema temperada de porros escalivats, ou eco melós i botifarró negre de <i>Molins</i> 1-2	22

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

• PEIXOS •

Peix de llotja al forn (ració) amb guarnició de temporada <i>Consultar disponibilitat de peixos ... Lluç de Palangre, Turbot, Llobarro, Pargo ...</i>	S/M
Morro de bacallà a la llauna, mongetes del <i>ganxet</i> eco, xoriç ibèric, pebrot vermell escalivat i emulsió de julivert <i>1 - 3 - 4 - 5 - 6</i>	26

• CARNES •

Melós de vedella de <i>Girona</i> , puré de xirivia, bolets i verdures guisades i emulsió d'escabetx <i>1 - 13</i>	23
Terrina de xai d' <i>Aragó</i> , <i>parmentier</i> de patata, espinacs, salsa de xai amb panses a la ratafia i picada d'avellana <i>1 - 3 - 13</i>	24
Magret d'ànec de <i>l'Empordà</i> amb salsa teriyaki, cremós de pastanaga, pera de <i>Puigcerdà</i> confitada, <i>shiitakes</i> i ametlla torrada <i>1 - 7 - 13</i>	22
Entrecot de vedella eco de <i>Girona</i> amb guarnició de temporada (suplement <i>foie gras</i> d'ànec de <i>l'Empordà</i> a la planxa + 6) <i>Consultar al·lèrgens</i>	25
Lingot trufat de pollastre <i>Rei del Galliner</i> , cremós de céleri, espàrrecs verds, pinyons i salsa de rostit a la catalana <i>1 - 7 - 13</i>	22

• 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> <i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	21
	<i>Llauna per 2 persones.</i>
Arròs sec amb llom baix de vedella de <i>Girona</i> , pebrots del <i>Padró</i> , mongeta verda i salsa romesco <i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	23
	<i>Llauna per 2 persones.</i>
Arròs melós de sípia, calamar, gamba vermella del <i>Mediterrani</i> i musclos del <i>Delta</i> (Fet amb safrà eco del <i>Montsec</i>) <i>4 - 5 - 6 - 13</i>	26
	<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>	8
Pastís de formatge d'ovella català <i>Les cuines del Solsonès</i> , galeta sense gluten i melmelada de temporada <i>1-2</i>	8
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>	7,5
Bola de gelat artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages)</i> (2u.) <i>1-3-7</i>	5,5

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

Espàrrecs blancs de *Gavà*, tomàquet sec, sardina fumada, oliva
d'*Aragó*, maionesa de llima i ametlla torrada

1-2-4-3

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 del *Prat*, botifarra de perol de *Molins*,
parmentier de patata, patates al romaní, i ruca

1-2-7

Saltat de pèsols i faves del *Maresme*, crema temperada de porros
escalivats, ou eco melós i botifarró negre de *Molins*

1-2

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