



¡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> / 4 ut 7	4,5
Anxoves de <i>l'Escala</i> amb oli d'arbequina de <i>La Noguera</i> / 4 filets 4	11
Pernil ibèric de gla <i>Sierra Ibérica Cardús</i> -	26 ^{100gr}
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.
Bikini de mantega trufada, pernil ibèric i formatge de vaca tendre 1-7	8
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	19

• PER COMPARTIR •

Amanida d'enciams variats, tomàquets eco del <i>Maresme</i> , préssec de <i>l'Ordal</i> , mozzarella catalana, bonítol confitat i vinagreta de <i>Mòdena</i> 1-4-13	16,5
Espàrrecs blancs de <i>Navarra</i> , tomàquet sec, sardina fumada, oliva d' <i>Aragó</i> , maionesa de llima i ametlla torrada 1-2-4-3	17
Milfulls de poma caramel·litzada, foie <i>mi-cuit</i> de <i>l'Empordà</i> , dàtils a la ratafia, formatge de cabra del <i>Berguedà</i> i brots tendres 1-7-3-13	19
Truita de patata, botifarra de perol de <i>Molins</i> i ceba caramel·litzada amb maionesa de codony 2	16
Coca de pa amb carbassa violí rostida, formatge de vaca gratinat, sobrassada de <i>Sagàs</i> , mel i ruca 1-7	16,5
Porros del <i>Baix</i> brasejats, <i>burrata</i> esparracada, pesto d'alfàbrega, nous i pernil ibèric 1-3-7-13	17
Cassoleta de bolets a la <i>perigourdine</i> amb ou eco de <i>Sallent</i> a baixa t°, carbassó de <i>Corbera</i> , <i>parmentier</i> de patata i botifarra negra 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, Besuc ...</i>	S/M
Morro de bacallà confitat, cremós de pèsols, bledes del <i>Maresme</i> , salsa de curri verd i pinyons <i>1 - 3 - 4 - 5 - 6</i>	26

• CARNES •

Melós de vedella de <i>Girona</i> , xirivia, bolets i verdures guisades i emulsió d'escabetx <i>1 - 13</i>	23
Terrina de xai d' <i>Aragó</i> , parmentier de <i>patata</i> , espinacs, salsa de xai amb panses a la ratafia i picada d'avellana <i>1 - 3 - 13</i>	25
Magret d'ànec de <i>l'Empordà</i> amb salsa teriyaki, cremós de pastanaga, albercoc rostit, <i>shiitake</i> i ametlla torrada <i>1 - 7 - 13</i>	22
Entrecot de vedella eco de <i>Girona 300gr</i> amb guarnició de temporada <i>(suplement foie gras d'ànec de l'Empordà a la planxa + 6)</i> <i>Consultar al·lèrgens</i>	27

• 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>	22	<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>	24	<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>) <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 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 *Navarra*, 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

Truita de patata, botifarra de perol de *Molins* i ceba caramel·litzada
amb maionesa de codony

2

Porros del *Baix* brasejats, *burrata* esparracada, pesto d'alfàbrega,
nous i pernil ibèric

1 - 3 - 7 - 13

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