



¡Bienvenidos a nuestro pequeño rincón del Baix Llobregat!

Nos encanta trabajar con ingredientes de proximidad y, siempre que sea posible, de procedencia ecológica.

Creemos que el producto, la sostenibilidad y la proximidad son las bases para una buena alimentación. Además, queremos poner en valor el trabajo de quienes han hecho posible que hoy estos productos estén en nuestra carta.

Intentamos respetar las temporadas.

Por eso, nuestros platos pueden sufrir pequeñas modificaciones según la disponibilidad.

No dudéis en informar sobre cualquier alergia o intolerancia. Estaremos encantados de ofreceros la mejor adaptación que se nos ocurra.



Menú degustación de temporada - 45€

5 platos degustación + 1 postre + Agua

## • PARA PICAR •

Coca de <i>Folgueroles</i> , tomate y aceite arbequina <i>Terra La Vita</i> / 4 ud 7	4,5
Anchoas de la <i>Escala</i> con aceite de arbequina de la <i>Noguera</i> / 4 filetes 4	10
Jamón ibérico de bellota <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr) -	15
Croqueta de bacalao con mayonesa de perejil y ajo asado 1-2-4-7-8	3/u.
Croqueta de pollo asado con salsa romesco 1-2-3-7-8	3/u.
Bikini de mantequilla trufada, jamón ibérico y queso de vaca tierno 1-7	8
Panecillos de <i>pulled pork</i> ahumado, lima y <i>piparras</i> 1-2-4-5-7-11-13-10	14
Tostadas de <i>steak tartar</i> de <i>Girona</i> , parmesano y cebolla crujiente 2-5-11-13	19

## • PARA COMPARTIR •

Ensalada de calabaza violín asada, pollo <i>Rei del Galliner</i> macerado, burrata <i>esparracada</i> , arándanos secos y pesto de albahaca 1-4-13	16
Espárragos blancos de <i>Gavà</i> , tomate seco, sardina ahumada, oliva de <i>Aragón</i> , mayonesa de lima y almendra tostada 1-2-4-3	17
Milhojas de manzana caramelizada, foie <i>mi-cuit</i> del <i>Empordà</i> , dátiles a la ratafia y queso de cabra carrat <i>Bauma</i> del <i>Berguedà</i> 1-7-3-13	18
Tortilla de patata, butifarra de perol de <i>Molins</i> y cebolla caramelizada con mayonesa de membrillo 2	16
Coca de pan con sofrito de puerros y <i>calçots</i> asados, queso de vaca gratinado, anchoa de <i>l'Escala</i> , romesco y escarola 2	17
Setas de los <i>Pirineos Catalanes</i> guisadas, calabacín de <i>Corbera</i> <i>parmentier</i> de patata, huevo eco de <i>Sallent</i> y jamón ibérico 1-2-7 <i>Perrechicos, Senderuelas, Marzuelo, Colmenillas</i>	23
Guisantes y habas de <i>Corbera</i> , alcachofa del <i>Prat</i> , espárragos verdes, butifarra negra de <i>Molins</i> y caldo de pollo con mantequilla 1-8	22

Pan masa madre eco *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*) - 4/ración

## • PESCADOS •

- Pescado de lonja al horno (ración) con guarnición de temporada **S/M**  
*Consultar disponibilidad ... Merluza de pincho, Rodaballo, Lubina, Pargo ...*
- Morro de bacalao "a la llauna", judías de Santa Pau, chorizo ibérico, **26**  
pimiento rojo escalivado y emulsión de perejil  
*1 - 3 - 4 - 5 - 6*

## • CARNES •

- Meloso de ternera de Girona, chirivía, setas, verduras guisadas **23**  
y emulsión de escabeche  
*1 - 13*
- Terrina de cordero de Aragón, parmentier de patata, espinacas, **24**  
salsa de cordero con pasas a la ratafia y picada de avellana  
*1 - 3 - 13*
- Magret de pato del Empordà, salsa teriyaki, cremoso de zanahoria, **22**  
pera confitada, bolets y almendra tostada  
*1 - 7 - 13*
- Entrecot de ternera de Girona con guarnición de temporada **25**  
(suplemento foie gras de pato del Empordà a la plancha + 6)  
*Consultar alérgenos*
- Lingote trufado de pollo Rei del Galliner, cremoso de apionabo, **22**  
espárrago verde, piñones y salsa a la catalana con ciruelas y orejones  
*1 - 7 - 13*

## • ARROCES •

...hechos con variedad de arroz del Delta

- Arroz seco con panceta de cerdo Duroc, pulpo, verduras del Baix, **21**  
trompeta negra y mayonesa de kimchi  
*1 - 2 - 6 - 8 - 13* Lata para 2 personas.
- Arroz seco con lomo bajo de ternera Girona, pimientos del padrón, **23**  
judía verde y salsa romesco  
*1 - 2 - 6 - 8 - 13* Lata para 2 personas.
- Arroz meloso de sepia, calamar, gamba roja del mediterráneo **26**  
y mejillones del Delta (Hecho con azafrán eco del Montsec)  
*4 - 5 - 6 - 13* Mínimo 2 personas.

\*El precio de los arroces es por persona\*

## • POSTRES •

Vasito de maracuyá, crujiente de avellana, lima y espuma de chocolate blanco y estragón <i>1-2-3-7</i>	8
Pastel de queso de oveja catalán <i>Les cuines del Solsonès</i> , galleta sin gluten y mermelada de temporada <i>1-2</i>	8
Flan de vainilla, chantilly de nata y fresones del <i>Maresme</i> <i>1-2</i>	8
Coulant de chocolate negro, praliné de avellana y helado de vainilla <i>1-2-3-7</i>	9
Postre del día <i>1-2-3-7 (según disponibilidad)</i>	7,5
Bola de helado artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages)</i> (2u.) <i>1-3-7</i>	5,5

### Alérgenos

1. Lácteos 2. Huevos 3. Frutos secos 4. Pescado 5. Crustáceos 6. Moluscos 7. Gluten 8. Apio 9. Mostaza 10. Sésamo 11. Soja 12. Altramuces 13. Sulfitos 14. Cacahuetes

· MENÚ DEGUSTACIÓN ·

Pan de masa madre ecológico de *Corbera de Llobregat*  
y aceite de arbequina de *Artesa de Segre*

7

-----  
Espárragos blancos de *Gavà*, tomate seco, sardina ahumada,  
oliva de *Aragón*, mayonesa de lima y almendra tostada

1 - 2 - 4 - 3

-----  
Milhojas de manzana caramelizada, foie *mi-cuit* del *Empordà*,  
dátiles a la ratafía y queso de cabra carrat *Bauma* del *Berguedà*

1 - 7 - 3 - 13

-----  
Alcachofa del *Prat*, perrechicos y senderuelas de los *Pirineos*,  
*parmentier* de patata, jamón ibérico y jugo de carne

1 - 3 - 2 - 7

-----  
Guisantes y habas del *Maresme*, vichyssoise de puerros asados,  
huevo eco de *Sallent* meloso y butifarra negra de *Molins*

1 - 2

-----  
Meloso de ternera de *Girona*, puré de chirivía, setas guisadas  
y emulsión de escabeche

13

-----  
Flam cremós de vainilla, xantillí de nata i maduixots

1 - 2

Los platos podrán variar según la disponibilidad del día

Todos los platos se pueden adaptar en caso de alergia o intolerancia

No dudéis en comentar si queréis hacer algún cambio

45 €

Incluye agua, no incluye bebidas