



¡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 - 48€
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	11
Jamón ibérico de bellota <i>Sierra Ibérica Cardús</i> -	26 100gr
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 lechugas variadas, tomates eco del <i>Maresme</i> , melocotón del <i>Ordal</i> , mozzarella catalana, bonito confitado y vinagreta de <i>Mòdena</i> 1 - 4 - 13	16,5
Espárragos blancos de <i>Navarra</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, queso de cabra del <i>Berguedà</i> y brotes tiernos 1 - 7 - 3 - 13	19
Tortilla de patata, butifarra de perol de <i>Molins</i> y cebolla caramelizada con mayonesa de membrillo 2	16
Coca de pan con calabaza violín asada, queso de vaca gratinado, sobrasada de <i>Sagàs</i> , miel y rúcula 1 - 7	16,5
Puerros del <i>Baix</i> braseados, burrata <i>esparracada</i> , pesto de albahaca, nueces y jamón ibérico 1 - 3 - 7 - 13	17
Cazuela de setas a la <i>perigourdine</i> con huevo eco de <i>Sallent</i> a baja tº, calabacín de <i>Corbera</i> , <i>parmentier</i> de patata y butifarra negra de <i>Molins</i> 1 - 2	22

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

• PESCADOS •

Pescado de lonja al horno (ración) con guarnición de temporada <i>Consultar disponibilidad ... Merluza de pincho, Rodaballo, Lubina, Besugo ...</i>	S/M
Morro de bacalao confitado, pimiento rojo asado, garbanzos y acelgas del <i>Maresme</i> , salsa suave de curri amarillo y piñones <i>1 - 3 - 4 - 5 - 6</i>	26

• CARNES •

Meloso de ternera de <i>Girona</i> , chirivía, setas y verduras guisadas y emulsión de escabeche <i>1 - 13</i>	23
Terrina de cordero de <i>Aragón</i> , <i>parmentier</i> de patata, espinacas, salsa de cordero con pasas a la ratafia y picada de avellana <i>1 - 3 - 13</i>	25
Magret de pato del <i>Empordà</i> , salsa teriyaki, cremoso de zanahoria, albaricoque asado, <i>shiitake</i> y almendra tostada <i>1 - 7 - 13</i>	22
Entrecot de ternera de <i>Girona</i> 300gr con guarnición de temporada <i>(suplemento foie gras de pato del Empordà a la plancha + 6)</i> <i>Consultar alérgenos</i>	26

• ARROCES •

...hechos con variedad de arroz del *Delta*

Arroz seco con panceta de cerdo <i>Duroc</i> , pulpo, verduras del <i>Baix</i> , trompeta negra y mayonesa de <i>kimchi</i> <i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	22	Lata para 2 personas.
Arroz seco con lomo bajo de ternera <i>Girona</i> , pimientos del padrón, judía verde y salsa romesco <i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	24	Lata para 2 personas.
Arroz meloso de sepia, calamar, gamba roja del mediterráneo y mejillones del <i>Delta</i> <i>(Hecho con azafrán eco del Montsec)</i> <i>4 - 5 - 6 - 13</i>	26	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) (2u.)</i> <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 *Navarra*, 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 ratafia y queso de cabra carrat *Bauma* del *Berguedà*

1 - 7 - 3 - 13

Tortilla de patata, butifarra de perol de *Molins* y cebolla caramelizada
con mayonesa de membrillo

2

Puerros del *Baix* braseados, burrata *esparracada*, pesto de albahaca,
nueces y jamón ibérico

1 - 3 - 7 - 13

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