

A MÀ

Produïm els embotits amb porc Gascon criat de forma ecològica.

Selecció d'embotits artesans 14,90€

Embotits a el pes segons disponibilitat 7,50€/75gr

**Segons disponibilitat diària*

AGRICULTORS LOCALS

Les verdures que utilitzem provenen en gran mesura de petits productors locals i de la nostra collita.

Olives gordal amanides 3,80€

Tomàquet de temporda ceba tendra i ricota de cabra 6,50€

Coliflò al forn amb picada de julivert i parmesà 6,75€

Albergínia fumada en alzina, salsa de miso i migues cruixents 5,90€

Parmigiana d'albergínia 8,90€

Patates baby amb mojo picant de pebrots rostits 6,20€



NO POT FALTAR

Stracciatella de burrata, oli d'alfàbrega i herbes de temporada 8,50€

Focaccia amb romaní i oli d'oliva 3,80€

Pá amb tomàquet 4,20€

Porchetta rostida amb salsa holandesa de garrí 8,20€

SEGONS ENS DONI (LA TEMPORADA)

Ceps laminats, stracciatella de burrata i oli d'alzina 10,50€

12. Pizza - mortadel-la trufada, stracciatella de burrata, fulles d'espínacs i tòfona negra ratllada 18,00€

A LA LLENYA

Finalitzem el procés de la nostra pizza feta amb farina ecològica local.

1. Tomàquet, mozzarella i alfàbrega 11,00€

2. Stracciatella de burrata, tomàquet i pesto d'alfàbrega 14,75€

3. Cansalada, patates rostides, rovell d'ou, oves de tonyina curades y mozzarella 13,20€

4. Formatges: Puig Pedrós, Gamoneu, Cabrales i mozzarella 14,50€

5. Pernil de vedella de Lleó, crema de torta de la Serena, api encurtit, mozzarella i farigola 13,90€

6. Sobrasada, formatge de Maó, fonnoll silvestre i mozzarella 12,90€

7. Pernil brasejat, mozzarella, oliva kalamata, crema de tomàquet sec i oli d'alfabrega 13,50€

8. Xoriço picant, mozzarella, tomàquet i orenga fresca 13,50€

9. Anxoves del Cantàbric, olives kalamata, tomàquet, escarola i xips d'all 13,20€

10. Pernil ibèric, tomàquet i formatge manxec 14,75€

11. Crema de pastanaga rostida, xips de verdures i fulles de temporada 12,40€

ABANS D'ANAR-TE'N

Tiramisú 5,00€

Pastís cremós de xocolata amb gelat de llet d'ovella 5,90€

Limoncello 2,50€

**només utilitzem llet de producció ecològica*

CAFÈ

Orgànic d'Hondures, torrefactat a Barcelona.

Cafè sol 1,50€

Cafè tallat 1,90€

Cafè americà 2,00€

Capuccino 2,50€

Cigalò de Baileys 2,90€

**disposem de cafè descafeïnat*

REFRESCS

Aigua Numen 500ml	2,60€
San Pellegrino 500ml	3,00€
Vichy catalan 250ml	1,90€
Coca cola 237ml	2,20€
Coca cola zero 237ml	2,20€
Fanta naranja 237ml	2,20€
Aquarius 300ml	3,30€
Nestea 300ml	3,30€

CERVESES

Caña 250ml	2,10€
Radler - clara 250ml	2,10€
Sol 330ml	3,00€
Birra Moretti 330ml	3,10€
Amstel Oro 330ml	3,50€
Ladrón de manzanas 220ml	3,80€
Heineken zero zero 330ml	3,00€

CERVESES ARTESANES

Cerdos voladores - Indian Pale Ale
3,90€

Montseny Blat - Weizen Ale
3,90

La bella lola - Mediterranean Blonde Ale
3,90€

CÒCTELS

GIN TONIC
Bulldog
11€

MOSCATEL
Mr Málaga
4€

VINS BLANCS

PARDAS RUPESTRIS (eco)

Penedès (xarel'lo, malvasia, macabeo)

AMPOLLA 22€ | COPA 3,90€

IDOIA 2017

Catalunya (xarel'lo, garnacha, macabeo, chardonnay)

AMPOLLA 22,50€ | COPA 4,20€

K-NAIA 2017

Rueda (verdejo)

AMPOLLA 19€ | COPA 3,20€

BÀRBARA FORES

Terra alta (garnacha blanca)

AMPOLLA 20€ | COPA 3,70€

VINS NEGRES

CARA NORD 2015

Conca de Barberà (garnacha, syrah, garrut)

AMPOLLA 24€ | COPA 4,30€

LZ 2017

Rioja (garnacha, graciano, tempranillo)

AMPOLLA 22€ | COPA 3,90€

TRASLASCUESTAS

Ribera del duero (tempranillo)

AMPOLLA 21€ | COPA 3,70€

PÉTALOS 2016

Bierzo (mencia)

AMPOLLA 32,50€ | COPA 5,80€

