

A MANO

Producimos los embutidos con cerdo Gascón criado de forma ecológica.

Selección de embutidos caseros 14,90€

Embutidos al peso según disponibilidad 7,50€/75gr

**Según disponibilidad diaria*

AGRICULTORES LOCALES

Las verduras que utilizamos provienen en gran medida de pequeños productores locales y de nuestra cosecha..

Olivas gordal aliñadas 3,80€

Tomate de temporada, cebolla tierna y ricota de cabra 6,50€

Coliflor asada, salsa gremolata y parmesano 6,75€

Berenjena ahumada con encina, salsa de miso y migas crujientes 5,90€

Parmigiana de berenjena 8,90€

Patatas baby con mojo picante de pimientos asados 6,20€



NO PUEDE FALTAR

Stracciatella de burrata, aceite de albahaca y hojas de temporada 8,50€

Focaccia, aceite de oliva y romero 3,80€

Pan con tomate 4,20€

Porchetta asada con salsa holandesa de cochinillo 8,20€

SEGÚN NOS DÉ (LA TEMPORADA)

Boletus laminados, stracciatella de burrata y aceite de encina 10,50€

12. Pizza - mortadela trufada, stracciatella de burrata, hojas de espinaca y trufa negra rallada 18,00€

A LA LEÑA

Finalizamos el proceso de nuestra pizza hecha con harina ecológica local.

1. Tomate, mozzarella y albahaca 11,00€

2. Stracciatella de burrata, tomate y pesto de albahaca 14,75€

3. Panceta, patata asada, yema de huevo, botarga de atún y mozzarella 13,20€

4. Quesos: Puig Pedròs, Gamoneu, Cabrales y mozzarella 14,50€

5. Cecina de León, crema de torta la Serena, apio encurtido, mozzarella y tomillo 13,90€

6. Sobrasada, queso Mahón, hinojo silvestre y mozzarella 12,90€

7. Jamón braseado, mozzarella, oliva kalamata, crema de tomate seco y aceite de albahaca 13,50€

8. Chorizo picante, tomate, mozzarella y orégano fresco 13,50€

9. Anchoas del Cantábrico, tomate, escarola, pure de oliva kalamata y chips de ajo 13,20€

10. Jamón ibérico, tomate y queso manchego curado 14,75€

11. Crema de zanahoria asada, chips de verduras y hojas de temporada 12,40€

ANTES DE IRTE

Tiramisú 5,00€

Tarta cremosa de chocolate con helado de leche de oveja 5,90€

Limoncello 2,50€

**Solo utilizamos leche de producción ecológica*

CAFÉ

Orgánico de Honduras, torrefactado en Barcelona.

Café solo 1,50€

Café cortado 1,90€

Café americano 2,00€

Capuccino 2,50€

Carajillo de Baileys 2,90€

**disponemos de café descafeinado*

REFRESCOS

Agua Numen 500ml	2,60€
Agua 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€

CERVEZAS

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€

CERVEZAS ARTESANAS

Cerdos voladores - Indian Pale Ale
3,90€

Montseny Blat - Weizen Ale
3,90

La bella lola - Mediterranean Blonde Ale
3,90€

CÓCTELES

GIN TONIC
Bulldog
11€

MOSCATEL
Mr Málaga
4€

VINOS BLANCOS

PARDAS RUPESTRIS (eco)

Penedès (xarel·lo, malvasia, macabeo)

BOTELLA 22€ | COPA 3,90€

IDOIA 2017

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

BOTELLA 22,50€ | COPA 4,20€

K-NAIA 2017

Rueda (verdejo)

BOTELLA 19€ | COPA 3,20€

BÀRBARA FORES

Terra alta (garnacha blanca)

BOTELLA 20€ | COPA 3,70€

VINOS TINTOS

CARA NORD 2015

Conca de Barberà (garnacha, syrah, garrut)

BOTELLA 24€ | COPA 4,30€

LZ 2017

Rioja (garnacha, graciano, tempranillo)

BOTELLA 22€ | COPA 3,90€

TRASLASCUESTAS

Ribera del duero (tempranillo)

BOTELLA 21€ | COPA 3,70€

PÉTALOS 2016

Bierzo (mencia)

BOTELLA 32,50€ | COPA 5,80€

