A MANO

Producimos los embutidos con cerdo Gascón criado de forma ecológica.

Gran selección de embutidos hechos en casa	21,90€
Cabecero de lomo	8,50€
Lomo curado	8,50€
Panceta	6,50€
Jamón braseado	7,50€

**Según disponibilidad*

AGRICULTORES LOCALES

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

Olivas gordal aliñadas	3,80€
Calabaza asada, picada de hierbas frescas con pipas de calabaza y queso idiazábal ahumado	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	9,90€
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)

12. Pizza - Setas de temporada, yema de huevo de corral, mozzarella y trufa negra	21,00€

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, stracciatella de burrata, 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	13,20€
10. Jamón ibérico, tomate y queso manchego curado	14,75€
11. Calabaza, boniato, mozzarella, ricota de cabra y panceta curada	13,90€
11.1. Calabaza, boniato, chips de verduras y hojas de temporada	12,50€

ANTES DE IRTE

Tiramisú	5,00€
Tarta cremosa de chocolate con nata fresca montada	5,90€
Limoncello	2,50€

**Solo utilizamos leche de producción ecológica*

CAFÉ

Orgánico de Honduras, tostado 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
Catalunya (xarel'lo, garnacha, macabeo, chardonnay)
BOTELLA 22,50€ | COPA 4,20€

K-NAIA
Rueda (verdejo)
BOTELLA 19€ | COPA 3,20€

BÀRBARA FORES
Terra alta (garnacha blanca)
BOTELLA 20€ | COPA 3,70€

VINOS TINTOS

CARA NORD
Conca de Barberà (garnacha, syrah, garrut)
BOTELLA 24€ | COPA 4,30€

LZ
Rioja (garnacha, graciano, tempranillo)
BOTELLA 22€ | COPA 3,90€

TRASLASCUESTAS
Ribera del duero (tempranillo)
BOTELLA 21€ | COPA 3,70€

PÉTALOS
Bierzo (mencia)
BOTELLA 32,50€ | COPA 5,80€