A MÁ

Produïm els embotits amb porc de la raça Gascon criat de forma ecològica.

Gran selecció d'embotits artesans	21,90€
Cap de llom	10,50€
Llom curat	10,50€
Panceta	8,50€
Pernil brasejat	9,50€

**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€
Celerí rostit i nou de Brasil	7,50€
Coliflò al forn amb picada de julivert i parmesà	7,90€
Albergínia fumada en alzina, salsa de miso i migues cruixents	6,90€
Parmigiana d'albergínia	10,90€
Patates baby amb mojo picant de pebrots rostitssauce	6,20€
Verdures fermentades	3,50€

NO POT FALTAR

Stracciatella de burrata, oli d'alfàbrega i herbes de temporada	10,50€
Focaccia amb romaní i oli d'oliva	4,80€
Pan amb tomàquet	4,20€
Porchetta rostida amb salsa holandesa de garrí	10,20€

SEGUN ENS DONI
(LA TEMPORADA)

Burrata, gurumelo i tòfona	16€

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	14,90€
3. Cansalada, patates rostides, rovell d'ou, oves de tonyina curades i mozzarella	14,50€
4. Formatges: Puig Pedròs, Gamoneu, Cabrales i mozzarella	14,50€
5. Pernil de vedella de Lleó, crema de torta de la Serena, piparra encurtit, mozzarella i farigola	14,50€
6. Sobrasada, formatge de Maó, fonnoll silvestre i mozzarella	13,90€
7. Pernil brasejat, mozzarella, stracciatella de burrata, oliva kalamata, crema de tomàquet sec i oli d'alfàbrega	15,90€
8. Xoriço picant, mozzarella, tomàquet i orenga fresca	13,90€
9. Anxoves del Cantàbric, olives kalamata, tomàquet, escarola i xips d'all	13,90€
10. Mortadel·la amb festucs, espinacs, panses i crema de ricota	14,50€
11. Crema de pastanaga rostida, pastanaga en escabetxada, ricotta de cabra i cansalada curada	13,90€
11.1. Crema de pastanaga rostida, pastanaga en escabetxada, xips de verdures i fulles de temporada (vegana)	12,50€

ABANS D'ANAR-TE'N

Tiramisú	5,50€
Pastís cremós de xocolata amb nata fresca muntada	6,90€
Limoncello	2,50€

**Només utilitzem llet de producció ecològica*

CAFÈ

Orgànic d'Hondures, torrat a Barcelona.

Cafè sol	1,50€
Cafè tallat	1,90€
Cafè americà	2€
Capuccino	2,50€
Cigaló de Baileys	2,90€

**Disposem de cafè descafeïnat*

REFRESCS

Aigua Numen 500ml	2,60€
Aigua 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

Canya 250ml	2,10€
Radler - clara 250ml	2,10€
Sol 330ml	3,00€
Birra Moretti 330ml	3,10€
Amstel Oro 330ml	3,50€
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
Catalunya (xarel'lo, garnacha, macabeo, chardonnay)
AMPOLLA 22,50€ | COPA **4,20€**

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

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

VINS NEGRES

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€**

SIDRA

EXNER
(Craft Apple Cider)
AMPOLLA 4,90€

CAVA

AIRE DE L'ORIGAN BRUT NATURE
Catalunya (xarel'lo, parellada, macabeo, chardonnay)
AMPOLLA 32€ | COPA **7,20€**