



## A MANO

*Producimos los embutidos con cerdo de la raza Gascón criado de forma ecológica.*

Gran selección de embutidos hechos en casa	21,90€
Cabecero de lomo	10,50€
Lomo curado	10,50€
Panceta	8,50€
Jamón braseado	9,50€

*\*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€
Apionabo asado y nuez de Brasil	7,50€
Coliflor asada, salsa gremolata y parmesano	7,90€
Berenjena ahumada con encina, salsa de miso y migas crujientes	6,90€
Parmigiana de berenjena	10,90€
Patatas baby con mojo picante de pimientos asados	6,20€
Verduras fermentadas	3,50€

## NO PUEDE FALTAR

Stracciatella de burrata, aceite de albahaca y hojas de temporada	10,50€
Focaccia, aceite de oliva y romero	4,80€
Pan con tomate	4,20€
Porchetta asada con salsa holandesa de cochinillo	10,20€

## SEGÚN NOS DÉ (LA TEMPORADA)

Burrata, gurumelo y trufa	16€
---------------------------	-----

## 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	14,90€
3. Panceta, patata asada, yema de huevo, botarga de atún y mozzarella	14,50€
4. Quesos: Puig Pedròs, Gamoneu, Cabrales y mozzarella	14,50€
5. Cecina de León, crema de torta la Serena, piparras encurtidas, mozzarella y tomillo	14,50€
6. Sobrasada, queso Mahón, hinojo silvestre y mozzarella	13,90€
7. Jamón braseado, mozzarella, stracciatella de burrata, oliva kalamata, crema de tomate seco y aceite de albahaca	15,90€
8. Chorizo picante, tomate, mozzarella y orégano fresco	13,90€
9. Anchoas del Cantábrico, tomate, escarola, pure de oliva kalamata	13,90€
10. Mortadella con pistachos, espinaca, pasas y crema de ricota	14,50€
11. Crema de zanahoria, zanahoria en escabeche, mozzarella, ricota de cabra y panceta curada	13,90€
11.1. Crema de zanahoria, zanahoria en escabeche, chips de verduras y hojas de temporada (vegana)	12,50€

## ANTES DE IRTE

Tiramisú	5,50€
Tarta cremosa de chocolate con nata fresca montada	6,90€
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€
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€
Heineken zero zero 330ml	3,00€

## 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€**

## SIDRA

**EXNER**  
(Craft Apple Cider)  
**BOTELLA 4,90€**

## CERVEZAS ARTESANAS

**Cerdos voladores - Indian Pale Ale**  
4,90€

**Montseny Blat - Weizen Ale**  
3,90€

**La bella lola - Mediterranean Blonde Ale**  
4,90€

## CÓCTELES

**GIN TONIC**  
Bulldog  
11€

**MOSCATEL**  
Mr Málaga  
4€

## 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€**

## CAVA

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