

SNACKS

OSTRA 4,2

KOMBU cruixent, all negre i vinagre de Xerés 6

Xip de BONIATO, iogurt i pernil ibèric 8 (*)

Pa amb tomàquet 5 *

Pernil d'ÀNEC casolà 6

APERITIU

XERÈS

Fino en rama Cruz Vieja 4,1

Manzanilla Maruja 4

VERMUTS

Amillo 4,9

Yzaguirre Blanco Reserva 4,8

BOMBOLLES

Cervesa artesanal Estupenda Xarel.lo... 3,7

Cava rosat... D.G Viticultors, Penedès... 5,5

COCTELS

Kir Real... 5,9

Aperol Spritz... 6,5

Sherry Martini... 11

Servei de pa: 1,80 p.p

* = Plat vegetarià

Preus amb IVA inclòs

ENTRANTS

- FULLES VERDES de temporada, raïm, poma, nous i api 10,5 *
- FORMATGE de Eco-cabra catalana... briox i fruita encurtida 11,5 *
- CABDELL brasa, oliva negra deshidratada, rovell d'ou 9,5 *
- Carpaccio de PASTANAGA brasejada, sauc, i rave picantet 10,6 *
- Tartar de REMOLATXA, formatge de cabra i pa torrat 10,5 *
- VERAT curat i flamejat, alvocat, ceba cruixent 12,5
- Encenalls de PERNIL ibèric i pa amb tomàquet 10 / 16
- Carpaccio de DAINA, maionesa de ceps i grosella vermella 12,5

SEGONS

- Tataki de BONÍTOL, coliflor i dashi de poma 17,5
- LLENTIES I BACALLÀ, xoriço i xirivia 18,5
- ALBERGÍNIA glasejada, sèsam i, arròs salvatge 16 *
- Galta de VEDELLA, patata, col kale i salsa de vi 19,5
- Cremós d'ordi, PLUMA IBÈRICA, i un toc de poma i miso 18,5
- Magret D'ÀNEC, col lombarda, salsa de bolets 17,5
- Què tal un ARRÒS ¿??? 18

EXTRES *

- Mongeta de Sta Pau, vinagreta de llimona i un toc picant 5
- Bròquil, mantega de miso i avellana 5
- Purè de patata amb cibulet 5

.- La cuina és un art molt difícil, que vol una vocació, un sentit de l'observació permanent, una llarga experiència i molta paciència ... Josep Pla .