




Carta actualitzada el 4 de setembre

 Olives Gordal 0,50 unitat
(oliva Gordal del Perelló farcida amb taronja natural i flor d'orenga) 

DE L'HORT

 Amanida de fruits secs 8
(fulla de roure de les Arnaules amb formatge sarró de búfala de Montbrú, panses i pinyons) 

 Mongetes seques amb cansalada ibèrica 7
(seques de Castellfollit del Boix amb cansalada ibèrica) 

Ous trencats amb carbassó i botifarra 8,5
(llit de patata i ceba amb carbassó de les Arnaules, botifarra del Perol i ous ferrats de Casa Coll) 

Ous amb parmentier de patata i xampinyons ... 8,5
(llit de parmentier de patata de les Arnaules, ous ferrats de Casa Coll i xampinyons saltejats) 

 Risotto de ceps 8,5
(risotto amb ceps de Monbolet i formatge parmesà) 

 Risotto de verdures 8,5
(risotto amb porro, ceba y pastanaga de les Arnaules amb formatge parmesà) 

Panera de pa del Forn Montlló 1,8

Pa torrat del forn Montlló amb tomàquet 2,8

DEL MAR

Tellines 9
(a la planxa amb un toc de pebre) 

Llagostins a l'allet 7,5
(amb picada d'all i julivert) 

Brandada de bacallà 8
(gratinada amb formatge parmesà) 


Calamarcets a la planxa 8,5
(calamarcets frescos a la planxa amb oli aromatitzat) 


DEL CAMP I LA MUNTANYA

Carpaccio de vedella 10,5
(carpaccio de vedella de La Bassola amb formatge de cabra curat de Montbrú) 

Mandonguilles amb sípia 13,5
(Mandonguilles de la Bassola amb sípia i pèsols) 

Secret ibèric 13,5
(secret ibèric a la planxa amb salsa de mel, mostassa i taronja) 

Fricandó 12
(fricandó de vedella de La Bassola amb trompetes de la mort i cama-secs) 

Magret d'ànec 12,50
(magret amb reducció de ratafia) 

 PLAT QUE ET PODEM FER VEGÀ

 PLAT VEGÀ

 PLAT SENSE GLUTEN

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, consulteu al nostre personal

Tots els preus inclouen IVA



Carta actualitzada el 4 de setembre

VISCA EL TOMÀQUET!


Tomàquet amb gust de tomàquet 7

  (tomàquet mamella de monja pelat i amanit amb oli d'oliva verge extra i sal maldon)

Tomàquet amb anxoves 9,5

 (tomàquets rosa ple i esquena verd amb anxoves del Cantàbric _ 6 unts)

Amanida de tomàquet, tonyina i ceba tendra 9

  (tomàquets pebroter i de Montserrat amb ceba tendra i tonyina)

  Timbal de tomàquet, albergínia blanca i formatge de cabra de Montbrú 9,5

(albergínia blanca escalivada, tomàquet mamella de monja i formatge de cabra de Montbrú)

Carpaccio de bacallà 12,5

 (carpaccio de bacallà sobre llit de tomàquet ratllat i olivada Kalamata)

Tàrtar de bonítol del Mediterrani..... 11,5

 (tàrtar de bonítol marinat amb soja i sèsam amb tomàquet mamella de monja i carbassó saltejat)

⊗ Totes les verdures i els tomàquets són de Les Arnaules (Manresa) - Família Casasayas i de l'Hort del Puig (ecològic) de Castellbell i el Vilar