


























DE L'HORT

-  **Olives Gordal** 0,5 U.
oliva Gordal del Perelló farcida amb taronja natural i flor d'orenga
- Xatonada**    9
escarola barrejada amb salsa romesco, bacallà esqueixat, anxoves i olives Kalamata
-  **Amanida de fruits secs**    8
full de roure de les Arnaules, formatge sarró de búfala de Montbrú (0% lactosa), panses i pinyons
- Sopa de farigola**   mini bol bol
3,5 / 7
caldo de pollastre infusionat amb farigola, torradeta de pa i formatge parmesà
-  **Carxofes amb pernil ibèric**  9,5
carxofes cuites a baixa temperatura amb picada de fruits secs i encenalls de pernil ibèric
- Patata emmascarada** 8
puré de patata barrejat amb botifarra negra esparracada
-  **Trinxat de col i patata amb Donja** 8
trinxat de col i patata de les Arnaules amb cansalada ibèrica i Donja (papada de Porc de Palou)
- Mongetes seques amb cansalada ibèrica** 7
mongetes seques de Castellfollit del Boix saltejades amb cansalada ibèrica
-  **Risotto de ceps**   8,5
risotto amb ceps de Monbolet i formatge parmesà
-  **Risotto de verdures**   8,5
risotto amb espinacs, porro, ceba i pastanaga de les Arnaules i formatge parmesà



OUS ECOLÒGICS DE GALLINES EN LLIBERTAT

-  **Trencats amb botifarra del Perol**  10,5
llit de patata i ceba amb botifarra del Perol esparracada i ous ferrats
-  **Amb parmentier de patata i xampinyons**   10,5
parmentier de patata, ous cuits a baixa temperatura i xampinyons
-  **Amb mongetes i cansalada ibèrica**  10,5
mongetes de Castellfollit del Boix, cansalada ibèrica i ous cuits a baixa temperatura
- Amb carxofes i botifarra del Perol**  10,5
saltejat de carxofes i botifarra del Perol esparracada amb ous cuits a baixa temperatura

 **Panera de pa del forn Montlló - 1,8**

 **Pa torrat del forn Montlló amb tomàquet - 2,8**








*Disposem de torradetes sense gluten

 VEGETARIÀ / OPCIO VEGETARIÀ
 VEGÀ / OPCIO VEGÀ

DEL MAR

Musclos a la marinera  	8
<i>musclos gallecs amb salsa marinera</i>	
Llagostins a l'allet 	8
<i>amb picada d'all i julivert</i>	
Brandada de bacallà  	8
<i>brandada casolana gratinada i amb torradetes</i>	
Llom de bacallà amb crema d'espínacs 	14,5
<i>llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb crema d'espínacs i espínacs saltejats</i>	
Carpaccio de bacallà 	12,5
<i>carpaccio de bacallà sobre llit de tomàquet ratllat i olivada Kalamata</i>	
Calamarcets encebats amb vi  	11,5
<i>calamarcets estofats amb ceba i vi blanc</i>	
Calamarcets a la planxa 	11
<i>calamarcets a la planxa amb oli aromatitzat amb all i julivert</i>	

DEL CAMP I LA MUNTANYA

Carpaccio de vedella 	10,5
<i>carpaccio de vedella de La Bassola amb formatge de cabra curat de Montbrú</i>	
Mandonguilles amb calamarcets   	13,5
<i>mandonguilles de vedella de La Bassola i de porc Ral d'Avinyó amb calamarcets</i>	
Secret ibèric  	13,5
<i>secret ibèric a la planxa amb salsa de mel, mostassa i taronja</i>	
Magret d'ànec 	11,5
<i>magret a la planxa amb reducció de ratafia</i>	
Fricandó	12,5
<i>fricandó de vedella de La Bassola amb trompetes de la mort i cama-secs de Monbolet</i>	

Tots els preus inclouen IVA

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, consulta al nostre personal

Totes les verdures són de Les Arnaules (Família Casasayas de Manresa), del Nil de l'Hort del Puig (agricultura Eco de Castellbell i el Vilar) i de la Cooperativa MengemBages (Manresa)



LACTICS TRAMUSSOS FRUITA SECA CACAUETS MOL-LUSCS SOJA OUS SULFITS MOSTASSA PEIX CRUSTACIS GLUTEN SÈSAM API