















PER COMENÇAR

Olives Gordal (preu per unitat) <i>oliva Gordal del Perelló farcida amb taronja natural i flor d'orenga</i>	0,55
Bikini del "Tapas"   <i>bikini de pernil ibèric, mozzarella fresca i tòfona negra</i>	7,5
"Pinxo moruno" de pollastre (preu per unitat) <i>mini pinxo de pollastre amb el nostre marinat casolà d'espècies</i>	3

DE L'HORT

Amanida de fruits secs   <i>enciam full de roure, formatge sarró de búfala de Montbrú i vinagreta de panses i pinyons del país</i>	8
Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina i ceba tendra  <i>tomàquet pebroter de les Arnaules amb ceba tendra i ventresca de tonyina</i>	9,5
Timbal de tomàquet, albergínia i formatge de Montbrú   <i>albergínia escalivada amb tàrtar de tomàquet i formatge de cabra de Montbrú</i>	8,5
Tomàquet amb anxoves  <i>tomàquet mamella de monja de les Arnaules amanit amb anxoves del Cantàbric</i>	9
Risotto de ceps   <i>risotto amb ceps de Monbolet i formatge parmesà</i>	8,5

OUS ECOLÒGICS ECOPALLARETA de GALLINES en LLIBERTAT

Trencats amb botifarra del Perol i carbassó  <i>llit de patata i ceba amb botifarra del Perol esparracada, carbassó saltejat i 2 ous ferrats</i>	10,5
Trencats amb pernil ibèric  <i>llit de patata i ceba amb pernil ibèric i dos ous ferrats</i>	10,5
Trencats amb parmentier de patata i xampinyons   <i>parmentier de patata, ous ferrats i xampinyons saltejats</i>	10,5

Panera de pa del forn Montlló - 1,8

Pa torrat del forn Montlló amb tomàquet - 2,8








*Disposem de torradetes sense gluten - 1,8

Suplement terrassa 10%












DEL MAR

Llagostins a l'allet 	8
<i>amb picada d'all i julivert</i>	
Tàrtar de tonyina i tomàquet  	11
<i>tàrtar de tonyina amb tàrtar de tomàquet i carbassó saltejat</i>	
Brandada de bacallà  	8,5
<i>brandada casolana amb torradetes</i>	
Calamarcets a la planxa 	12
<i>calamarcets a la planxa amb un toc d'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 pèsols</i>	
Magret d'ànec 	12,5
<i>magret a la planxa amb reducció de ratafia</i>	
Tataki de vedella  	14,5
<i>tataki de vedella de La Bassola marinat amb herbes del Mediterrani i parmentier de patata</i>	

POSTRES

Pastís de formatge de l'Aida amb gelat de nata Eco  	6
Pastis d'ametlles casolà amb gelat de ratafia i nous  	5
Brownie casolà amb gelat de vainilla de Madagascar   	5,5
Trufes casolanes de xocolata negra (4 unts) 	4
Tatin de poma amb crema de llet   	6
Boles de gelat artesà (preu per unitat)	3
<i>xocolata negra, vainilla de Madagascar, nata ecològica, ratafia amb nous caramel·litzades, maduixetes del bosc, sorbet de mandarina i sorbet de llimona</i>	

