



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

“Pinxo moruno” de pollastre (preu per unitat) 2,7
mini pinxo de pollastre amb el nostre marinat casolà d'espècies

DE L'HORT


Amanida de fruits secs   7
enciam full de roure, formatge sarró de búfala de Montbrú i vinagreta de panses i pinyons del país

Timbal de tomàquet, albergínia i formatge de Montbrú   8
albergínia escalivada amb tàrtar de tomàquet i formatge de cabra de Montbrú

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

Canelons d'espínacs a la catalana    8,5
canelons d'espínacs frescos de Les Arnaules amb panses i pinyons del país

OUS ECOLOGICS ECOPALLARETA de GALLINES en LLIBERTAT

Trencats amb pernil ibèric  9,5
llit de patata i ceba amb pernil ibèric i dos ous ferrats

Trencat amb rossinyols i botifarra del Perol  11,5
llit de patata i ceba, saltejat de rossinyols i botifarra del Perol esparracada i dos ous ferrats

DEL MAR

Llagostins a l'allet  7
amb picada d'all i julivert

Calamarcets encebats amb vi   10,5
calamarcets estofats amb ceba i vi blanc

DEL CAMP I LA MUNTANYA

Mandonguilles amb calamarcets    12
mandonguilles de vedella de La Bassola i de porc Ral d'Avinyó amb calamarcets i pèsols

Magret d'ànec  11
magret a la planxa amb reducció de ratafia

Canelons de fricandó   9,5
canelons de fricandó fets amb llata de La Bassola i trompetes de la mort i cama-secs de Monbolet

CONSULTA LES NOSTRES POSTRES

