




















PER COMENÇAR

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

DE L'HORT

Amanida de la casa   	6,5
<i>enciam full de roure, pastanaga, tonyina, ous dur, olives Kalamata i pipes de girasol</i>	
Amanida de fruits secs   	8
<i>enciam full de roure, formatge sarró de cabra de Montbrú i vinagreta de panses i pinyons del país</i>	
Sopa de farigola   (opció sense gluten)	mini bol 3,5 / 7
<i>caldo de pollastre infusionat amb farigola, torradeta de pa i formatge parmesà</i>	
Risotto de ceps  	9,5
<i>risotto amb ceps de Monbolet i formatge parmesà</i>	
Canelons d'espínacs a la catalana   	9,5
<i>canelons d'espínacs frescos de Les Arnaules amb panses i pinyons del país</i>	
Mongetes seques amb cansalada ibèrica	7
<i>mongetes seques de Castellfollit del Boix saltejades amb cansalada ibèrica</i>	
Trinxat de col i patata amb cansalada ibèrica	8
<i>trinxat de col i patata de Les Arnaules amb cansalada ibèrica</i>	
Patata emmascarada	8
<i>puré de patata amb bull negre del Torné i torradetes</i>	

OUS ECOLÒGICS ECOPALLARETA de GALLINES en LLIBERTAT





Trencats amb pernil ibèric 	10,5
<i>llit de patata i ceba amb pernil ibèric i dos ous ferrats</i>	
A baixa temperatura amb rossinyols i botifarra del Perol 	13
<i>saltejat de rossinyols i botifarra del Perol esparracada amb un ou a baixa temperatura</i>	
A baixa temperatura amb parmentier de patata i cansalada  	10,5
<i>puré de patata de Les Arnaules amb cansalada ibèrica i ou a baixa temperatura</i>	

Panera de pa del forn Montlló - 1,8









Pa torrat del forn Montlló amb tomàquet - 2,8

*Disposem de torradetes sense gluten - 1,8












DEL MAR

Llagostins a l'allet 	8
<i>amb picada d'all i julivert</i>	
Tellerines a la planxa 	14,9
<i>tellines/coquines a la planxa amb un toc de pebre i oli d'oliva verge extra</i>	
Calamarcets encebats amb vi  	12
<i>calamarcets estofats amb ceba i vi blanc</i>	

DEL CAMP I LA MUNTANYA

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

