



PER COMENÇAR

Olives Gordal (preu per unitat) <i>oliva Gordal del Perelló farcida amb taronja natural i flor d'orenga</i>	0,55
Bikini "Gourmet"   <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 la casa    <i>enciam full de roure, pastanaga, ous dur, tonyina, olives Kalamata i pipes de girasol</i>	6,5
Amanida de fruits secs    <i>enciam full de roure, formatge de búfala Montbrú i vinagreta de panses i pinyons del país</i>	8
Risotto de ceps   <i>risotto amb ceps de Monbolet i formatge parmesà</i>	9,5
Canelons d'espínacs a la catalana    <i>canelons d'espínacs frescos de Les Arnaules amb panses i pinyons del país</i>	9,5
Carxofes de El Prat amb pernil ibèric  <i>carxofes cuites a baixa temperatura amb picada de fruits secs i encenalls de pernil ibèric</i>	10,5

OUS ECOLÒGICS D'ECOPALLARETA de GALLINES en LLIBERTAT










Trencats amb pernil ibèric  <i>llit de patata i ceba amb pernil ibèric i dos ous ferrats</i>	10,5
A baixa temperatura amb carxofes i botifarra del Perol  <i>saltejat de carxofes a baixa temperatura i botifarra del Perol amb un ou a baixa temperatura</i>	11,5

Panera de pa del forn Montlló - 1,8
Pa torrat del forn Montlló amb tomàquet - 2,8
 *Disposem de torradetes sense gluten - 1,8












DEL MAR

Llagostins a l'allet 	8
<i>amb picada d'all i julivert</i>	
Tellerines a la planxa 	12
<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 	10,5
<i>carpaccio de vedella de La Bassola amb formatge parmesà</i>	
Magret d'ànec 	12,5
<i>magret a la planxa amb reducció de ratafia</i>	
Tataki de vedella     (opció sense gluten)	15,5
<i>tataki de vedella de La Bassola marinat amb herbes del Mediterrani amb 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) 	5
Tatin de poma amb crema de llet   	6
Boles de gelat artesà (preu per unitat)	3
<i>xocolata negra, vainilla de Madagascar, nata ECO, ratafia amb nous caramel·litzades i sorbet de llimona</i>	

