





Tots els plats que us oferim estan elaborats a la nostra cuina, amb l'oli d'oliva verge extra que teniu a taula i utilitzant ingredients frescos, respectant la temporada i, majoritàriament, de petits productors de proximitat.

DE L'HORT

Olives Gordal (preu per unitat)	0,55
<i>oliva Gordal del Perelló farcida amb taronja natural i flor d'orenga</i>	
Amanida de la casa   	7,5
<i>enciam full de roure, pastanaga, ou dur, tonyina, olives Kalamata i pipes de gira-sol</i>	
Amanida de fruits secs   	8
<i>enciam full de roure, formatge de búfala Montbrú i vinagreta de panses i pinyons del país</i>	
Timbal de tomàquet, albergínia i formatge de Montbrú 	9
<i>albergínia blanca escalivada amb tàrtar de tomàquet i formatge de cabra de Montbrú 0% lactosa</i>	
Tomàquet amb anxoves 	9
<i>tomàquet amanit amb anxoves del Cantàbric</i>	
Patata emmascarada	8,5
<i>patata trinxada amb bull negre de la cansaladeria Torner, acompanyada de torradetes</i>	
Risotto de ceps  	9,5
<i>risotto amb ceps de Monbolet i formatge parmesà</i>	

OUS ECOLÒGICS D'ECOPALLARETA de GALLINES en LLIBERTAT









Trencats amb botifarra del Perol i carbassó 	10,5
<i>llit de patata i ceba amb botifarra del Perol, carbassó saltejat i dos ous ferrats</i>	
Trencats amb pernil ibèric 	10,5
<i>llit de patata i ceba amb pernil ibèric i dos ous ferrats</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 	8,5
<i>amb picada d'all i julivert</i>	
Tellerines a la planxa 	12,5
<i>tellines/coquines a la planxa amb un toc de pebre i oli d'oliva verge extra</i>	
Tàrtar de salmó i tomàquet    *opció sense gluten	11,5
<i>tàrtar de salmó marinat sobre tàrtar de tomàquet i daus de carbassó</i>	
Brandada de bacallà 	8,5
<i>brandada casolana amb torradetes</i>	
Calamarcets encebats amb vi blanc  	12,5
<i>calamarcets estofats amb ceba i vi blanc</i>	

DEL CAMP I LA MUNTANYA

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>	
Mandonguilles amb calamarcets   	13,5
<i>mandonguilles de vedella de La Bassola i de porc Ral d'Avinyó amb calamarcets i pèsols</i>	
Fricandó de vedella	12,5
<i>fricandó de vedella de La Bassola amb moixernons de Monbolet</i>	
Magret d'ànec	13
<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 amb herbes del Mediterrani i parmentier de patata</i>	

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

