


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>full de roure, búfala Montbrú (Moia) i vinagreta de panses i pinyons de Fruits secs Rius (Manresa)</i>	
Timbal de tomàquet, albergínia i formatge de Montbrú 	9
<i>albergínia escalivada amb tàrtar de tomàquet i formatge de cabra de Montbrú 0% lactosa</i>	
Canelons d'espínacs a la catalana   	9,5
<i>canelons d'espínacs frescos de Les Arnaules (Manresa) amb panses i pinyons del Rius (Manresa)</i>	
Patata emmascarada	8,5
<i>patata trinxada amb bull negre de la cansaladeria Torner (Manresa)</i>	
Trinxat de col i patata	8,5
<i>col i patata de Les Arnaules (Manresa) amb Donja (papada de porc St. Joan de Vilatorrada)</i>	
Risotto de ceps  	9,5
<i>risotto amb ceps de Monbolet(Bergà) i formatge parmesà</i>	




Panera de pa del forn Montlló (Manresa) - 1,8
Pa torrat del forn Montlló (Manresa) amb tomàquet - 2,8

*Disposem de torradetes sense gluten - 1,8










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

Tots els preus inclouen l'IVA

OUS ECOLÒGICS D'ECOPALLARETA (MANRESA) de GALLINES en LLIBERTAT

- Trencats amb botifarra del Perol i carbassó**  **10,5**
llit de patata i ceba amb botifarra del Perol, carbassó saltejat i dos ous ferrats
- Trencats amb pernil ibèric**  **10,5**
llit de patata i ceba amb pernil ibèric i dos ous ferrats
- A baixa temperatura amb rossinyols i botifarra del Perol**  **13,5**
saltejat de rossinyols i botifarra del Perol esparracada amb un ou a baixa temperatura

DEL MAR

- Llagostins a l'allet**  **8,5**
amb picada d'all i julivert
- Tellerines a la planxa**  **12,5**
tellines/coquines a la planxa amb un toc de pebre i oli d'oliva verge extra
- Tàrtar de salmó i tomàquet**    ***opció sense gluten** **11,5**
tàrtar de salmó marinat sobre tàrtar de tomàquet i daus de carbassó
- Brandada de bacallà**   **9**
brandada casolana amb torradetes
- Calamarcets encebats amb vi blanc**   **12,5**
calamarcets estofats amb ceba i vi blanc

DEL CAMP I LA MUNTANYA

- Bikini "Gourmet"**   **7,5**
bikini de pernil ibèric, mozzarella fresca i tòfona negra
- Mandonguilles amb calamarcets**     **13,5**
mandonguilles de vedella de La Bassola (Castellterçol) i de porc Ral d'Avinyó amb calamarcets
- Fricandó de vedella** **12,5**
fricandó de vedella de La Bassola (Castellterçol) amb moixernons de Monbolet (Berga)
- Magret d'ànec** **13**
magret a la planxa amb reducció de ratafia (Arenys de Munt)
- Tataki de vedella**     ***opció sense gluten** **15,5**
tataki de vedella de La Bassola (Castellterçol) amb herbes del Mediterrani
- Canelons tradicionals**   **9,5**
canelons casolans de pollastre, porc i vedella