

APERITIUS

NAP	5
LLÀMINES DE NAP ENCORTIT AMB ESPÈCIES	
COL XINESA.....	4
CRESTA CASOLANA DE KIMCHI	
ESPINACS (3U).....	12
CROQUETES CREMOSES D'ESPINACS I KALE	

VEGETALS

REMOLATXA	19
GASPATXO DE REMOLATXA AMB FRUITS VERMELLS, COCO GELAT I ALFÀBREGA	
PEBROTS	18
AMANIDA DE PEBROTS VERMELLS DE VIDRE ROSTITS, OUS DE TRUITA I FULLES FRESQUES	
TOMÀQUET	18
AMANIDA DE TOMÀQUETS AMB ESCABETX I ESPIRULINA BLAVA	
COGOMBRE	18
ESCALOPA ARREBOSSADA DE COGOMBRE AMB PURÉ DE PATATA I KALE	
FLOR DE CARBASSÓ	22
LASSANYA DE SAMFAINA DE FLOR DE CARBASSÓ AMB OU POCHE	
BLEDES	18
WOK DE BLEDES AMB PATATES AMB CREMÓS DE XAMPINYONS I PANSES	
ENCIAM.....	20
ROSTIT D'ENCIAM AMB CURRY VERD, VERMELL I GROC	
ALBERGÍNIES.....	18
ALBERGÍNIES ESCALIVADES AMB SALSÀ DE BOLETS I BLAT DE MORO	

FÒRMULA MIGDIA 35

DILLUNS A DIVENDRES DE 13:00 A 15:30H
EXCEPTE FESTIUS.

SELECCIONA UN VEGETAL, UN
PRINCIPAL I UN POSTRE DE LA CARTA.
INCLOU AIGUA MINERAL, CAFÈ O INFUSIÓ.

PLATS AMB SUPLEMENT.....8

MENÚ DEGUSTACIÓ

BY RODRIGO DE LA CALLE

GASTROBOTÀNICA	60
MARIDATGE DE VINS.....	43
TERRA I MAR	75
MARIDATGE DE VINS.....	49
EXPERIÈNCIA VERDA	95
MARIDATGE DE VINS.....	64

FORMATGES I PA

FORMATGES ARTESANS O VEGANS	21
PA DE TE VERD	6



DESCOBREIX EL
NOSTRE COMPROMÍS
DE SOSTENIBILITAT

SOL·LICITA INFORMACIÓ AL NOSTRE EQUIP EN MATÈRIA DE
AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES.



PRINCIPAL: ARRÒS, PEIX I CARN

PASTANAGA	25
RISOTTO DE PASTANAGA AMB ALGUES CRUIXENTS I ALLIOLI D'OLIVES NEGRES	
GAMBA VERMELLA	29
ARRÒS MELÓS DE GAMBA VERMELLA DE PALAMÓS EN CARPACCIO AMB XAMPINYONS	
RAP	29
DAUS DE RAP AL WOK AMB MONGETA VERDA AL PILPIL	
CORBALL	30
LLOM DE CORBALL A LA PLANXA AMB ALVOCAT ROSTIT I CARABASSA	
IBÈRIC	25
CARRILLERES DE PORC IBÈRIC AMB ESPINACS I FRUITS SECS	
PULARDA	32
PULARDA ROSTIDA I GLASSEJADA AMB BOLETS I ESSÈNCIA D'ESPINACS	

POSTRES

CARBASSA	7
CREMA CATALANA DE CARBASSA ROSTIDA AMB CACAU I XOCOLATA	
API I CEBÀ	7
MACEDÒNIA DE FRUITES AMB HIBISCUS I GELATS D'API I CEBÀ	
FRUITS VERMELLS	7
ARRÒS AMB LLET DE COCO AMB FRUITS VERMELLS I ROSES	
POMA	7
PASTÍS DE POMA I MEL AMB CREMA DE SAÛC	