








MENÚ DEL DIA *


Entrants


Amanida amb perinil ibèric, remolatxa 
i vinagreta de cítrics


Patates eco guisades 
amb sobrassada de Cal Rovira, 


Sopa de verdures ecològiques i
de temporada, com una minestrone 




Cassoleta de cigrons i bledes ecològiques 
de l'hort d'en Pau

Remenat de bolets 
i ceba confitada



Tàrtar d'alvocats, xampinyons, poma àcida i anguila fumada amb un sorbet 
de llima i alfàbrega - *suplement 3 €*



Sardina marinada amb bolets escabetxats - *sup.* 











Ou ecològic d'Òrrius a baixa temperatura, crema suau de patata 
i all confitat i suc del rostit - *suplement 4€* 





Principals






Polenta cremosa amb un ragú tradicional 
de porc i vedella 







Picanya de vaca vella amb un trinxat de 
les primeres cols ecològiques 




Moniato ecològic rostit amb bolets i salsa bearnesa 




Peix de la llotja de la Barceloneta en tempura amb 
penques de bleda d'hivern i "beurre-blanc" 







Arròs melós de carbassa rostida 
i formatge "blau de mar" 







Arròs melós de gamba vermella amb vel de gamba -*suplement 6€* 





Gnocchi de patata eco saltejats,
coliflor, bacallà i avellanans - *suplement 3€* 






Terrina de xai de Cal Pauet amb crema de carabassa, 
pipes i salsa verda - *suplement 8€* 


Postres

Escuma de crema catalana amb fruita de temporada 




Cremós de xocolata negra amb gelat de figues seques 
i galeta de cacauet 




Amanida de poma ecològica

- Inclou IVA, primer, segon, postres o cafè, una cistella de pa, aigua y una copa de vi o cervesa

15, 50€

Terrassa increment 10%

