

A LA CARTA

Entrants

PA RÚSTIC DE CAL JOAN <i>Sucrat amb tomacó</i>	3.00€
AMANIDA DE TOMÀQUET, <i>Burrata i alfàbrega</i>	12.50€
SALMOREJO AMB OU DUR <i>I encenalls de pernil ibèric</i>	12.00€
CROQUETES CASOLANES <i>Pernil ibèric, bolets o pollastre</i>	2.00€ la unitat
BUNYOLS DE BACALLÀ <i>Amb salsa de tomàquet</i>	9.50€
ESPATLLA DE PERNIL DE GLA <i>Pernil 100% ibèric amb cremòs de tomàquet gelat i O.O.V.E.</i>	16.00€
CARPACCIO DE BACALLÀ <i>Amb olivada ecològica</i>	11.50€

Segons

CALAMAR FARCIT A LA PLANXA <i>I rovell picant</i>	14.00€
TRUITA DE PATATA, CEBA I XORIÇO <i>Amb allioli</i>	9.00€
OUS ESTRELLATS <i>Amb pernil ibèric i foie</i>	12.50€
VERAT CURAT EN SAL, <i>Amb "Papas aliñás"</i>	12.00€
VENTRESCA DE TONYINA <i>Tonyina vermella "Balfegó"</i>	24.00€
ENTRECOT DE CARN VERMELLA <i>Amb escalivada a la llenya</i>	18.00€

De la Terra...

TAULA D'EMBOTITS NATURALS <i>Catalans de "Cal Rovira"</i>	14.00€
SOBRASSADA DE "CAL ROVIRA" <i>Amb mel ecològica i pa torrat</i>	12.00€
TAULA DE FORMATGES ECOLOÒGICS <i>De "Mas el Garet"</i>	14.00€
FOIE-GRAS D'ÀNEC DEL DELTA <i>Amb reducció de raïm i Porto</i>	16.00€
TORRADES AMB TOMÀQUET I ANXOVES De l'Escala "Solés"	12.50€
CLOÏSSES AL VAPOR <i>Amb all i julivert</i>	12.00€
NAVALLA DEL MEDITERRANI <i>Amb tocs cítrics</i>	14.00€
LLANGOSTÍ DE LA RÀPITA <i>Amb all i julivert</i>	18.00€

Postres

CREMÒS DE XOCOLATA <i>Amb oli i sal</i>	7.00€
CREMÒS DE XOCOLATA BLANCA <i>Amb violetes</i>	
CREMÒS DE KÈFIR <i>Amb pera confitada</i>	FLAM D'OU <i>Amb gelat de nata fresca</i>
TIRAMISÚ VENECIÀ	COULANT DE XOCOLATA <i>Amb gelat de gerd silvestre</i>
	TATIN DE POMA <i>Amb gelat de vainilla mexicana</i>
MATÓ AMB NOUS I MEL DE GRANYENA	