

La Sosenga

Menú degustació de Març

de dimarts a divendres de 13:00 a 16:00

Mantega i pa fets a casa (v)

Homemade butter and bread (v)

Mantequilla y pan hechos en casa (v)

Coca de calamar encebata i papada ibèrica

Squid, poached onion and iberian pork chin

Coca de calamar encebollado y papada ibèrica

Croqueta de calçots, romesco de maduixa i maonesa fumada (v)

"Calçots" croquette, romesco sauce and smoked mayonnaise (v)

Croqueta de "calçots", salsa romesco de fresa y maonesa ahumada (v)

Tomacó passificat, el seu consomé, mermelada d'allis tendres i piparra (v)

Dried tomato, broth, fresh garlic jam, and pickled green pepper (v)

Tomate de colgar pasificado, su consomé, mermelada de ajos tiernos y piparra (v)

Verat marinat, crema freda de pèsols i ravenets picants

Marinated mackerel, green peas cold cream and spicy radish

Caballa marinada, crema fría de guisantes y rabanitos picantes

**Carxofa Prat, perol, avellana, patata fumada i rovell d'ou

**Prat artichoke, "perol" sausage, hazelnut, smoked potato and egg yolk

**Alcachofa Prat, perol, avellana, patata ahumada y yema de huevo

**Pota blava wellington amb mermelada de poma eco Biolord

***Pota blava" chicken wellington with eco apple jam

***Pota blava" wellington con mermelada de manzana eco Biolord

Torrada de Santa Teresa amb vainilla, caramel al rom i gelat de te chai (v)

French toast with vanilla, ron toffee and chai tea ice cream (v)

Torrija con vainilla, caramelo al ron y helado de té chai (v)

24,50 €

El menú inclou aigua i una ració de pa fet a casa. Vi i altres begudes es cobraran a part. Disposem d'alternatives per a dietes o intoleràncies sempre que s'avisin amb antelació.

The menu includes water and a portion of homemade bread. Wine and other drinks will be charged separately. We have alternatives for diets or intolerances as long as they are notified in advance.

El menú incluye agua y una ración de pan hecho en casa. Vino y otras bebidas se cobrarán aparte. Disponemos de alternativas para dietas o intolerancias siempre que se avisen con antelación.

Llegenda del menú

*Tots els vegetals del nostre menú són provinents d'agricultura ecològica i/o de proximitat.

*Els productes de pesca del menú provenen de la costa catalana, comprats a les llotges de Sant Carles de la Ràpita, Barcelona o Blanes. Apostar per la pesca de proximitat i sostenible és vital pel futur de la nostra costa.

*El pa és elaborat a casa nostra, amb massa mare i farines ecològiques km0. Pa de llarga fermentació que combina farina de blat blanca i farina de blat integral.

**Durant el mes de març col·laborem al "Març Gastronòmic" promogut per l'AGT del Baix Llobregat i l'Ajuntament del Prat de Llobregat on promourem la Carxofa Prat i el pollastre raça Pota Blava, dos productes emblemàtics de la comarca.

Saber-ne més

*Què és el "Pota Blava"? La raça Pota Blava fa referència al pollastre que es cria al Baix Llobregat a base de productes naturals ecològics i certificat amb la IGP que en garanteix la seva qualitat.

**"Carxofa Prat" ... no és el mateix que carxofa del Prat. La diferència? Les varietats són diferents, la carxofa Prat és "Blanca de Tudela" i és la que porta més de 100 anys conreant-se a la comarca, mentre que la carxofa que es cultiva també al Prat que s'està estenent actualment és la Green Queen, una varietat híbrida cultivada a través de planter (no per soques).

Col.laboradors:

- Fruites i verdures ecològiques km0: Can Fisas - Molins de Reis (Barcelona)
- Gelat: Gocce di Latte, gelateria artesana i vegana al carrer Espaseria 14 - Barri del Born (Barcelona)
- Fruits secs: Can Galderic - Santa Eulàlia de Ronçana (Barcelona)
- Poma ecològica d'alta muntanya: Biolord, cooperativa - Guixers (Lleida)
- Peix fresc: La Platjeta, peix fresc de proximitat - Barri de la Barceloneta (Barcelona)
- Pèsol: Boletruff - Esparreguera (Barcelona)
- Farina ecològica: Ruiz Granel (botiga de productes a granel) - Barcelona (Barcelona)
- Brioix: Forn de pa La Catarga - Barri de Gràcia (Barcelona)
- Parament i vaixella: Bon Vent Barcelona- Barcelona (Barcelona)

Menu legend

*All the vegetables on our menu come from organic and/or local agriculture.

*The fish products on the menu come from the Catalan coast, bought in the fish shops of Sant Carles de la Ràpita, Barcelona or Blanes. Betting on local and sustainable fishing is vital for the future of our coast.

*The bread is made in our house, with sourdough and km0 organic flours. Long-fermented bread that combines white wheat flour and whole wheat flour.

**During the month of March we collaborate in the "Gastronomic March" promoted by the AGT del Baix Llobregat and the Ajuntament del Prat de Llobregat where we will promote the Artichoke Prat and the Pota Blava breed chicken, two emblematic products of the region.

Learn more

*What is the "Pota Blava"? The Pota Blava breed refers to the chicken that is raised in Baix Llobregat based on organic natural products and certified with the PGI that guarantees its quality.

**"Prat artichoke" ... is not the same as artichoke from El Prat. The difference? The varieties are different, the Prat artichoke is "Blanca de Tudela" and is the one that has been cultivated in the region for more than 100 years, while the artichoke from El Prat that is currently spreading is the Green Queen, a hybrid variety grown through seedling (not by stumps).

Collaborators:

- Organic fruits and vegetables km0: Can Fisas - Molins de Reis (Barcelona)
- Ice cream: Gocce di Latte, artisanal and vegan ice cream shop at Carrer Espaseria 14 - Barri del Born (Barcelona)
- Nuts: Can Galderic - Santa Eulàlia de Ronçana (Barcelona)
- High mountain organic apple: Biolord, cooperative - Guixers (Lleida)
- Fresh fish: La Platjeta, local fresh fish - Barceloneta neighborhood (Barcelona)
- Pea: Boletruff - Asparagus (Barcelona)
- Organic flour: Ruiz Granel (bulk product store) - Barcelona (Barcelona)
- Brioix: La Catarga bakery - Gràcia neighborhood (Barcelona)
- Tableware and crockery: Bon Vent Barcelona- Barcelona (Barcelona)

CAST

Leyenda del menú

**Todos los vegetales de nuestro menú son provenientes de agricultura ecológica y/o de proximidad.*

**Los productos de pesca del menú provienen de la costa catalana, comprados en las lonjas de Sant Carles de la Ràpita, Barcelona o Blanes. Apostar por la pesca de proximidad y sostenible es vital para el futuro de nuestra costa.*

**El pan es elaborado en nuestra casa, con masa madre y harinas ecológicas km0. Pan de larga fermentación que combina harina de trigo blanco y harina de trigo integral.*

***Durante el mes de marzo colaboramos en el "Març Gastronòmic" promovido por la AGT del Baix Llobregat y el Ayuntamiento del Prat de Llobregat donde promoveremos la Alcachofa Prat y el pollo raza Pota Blava, dos productos emblemáticos de la comarca.*

Saber más

**¿Qué es el "Pota Blava"? La raza Pota Blava hace referencia al pollo que se cría en el Baix Llobregat a base de productos naturales ecológicos y certificado con la IGP que garantiza su calidad.*

***"Alcachofa Prat" ... no es lo mismo que la alcachofa de El Prat. ¿La diferencia? Las variedades son diferentes, la alcachofa Prat es "Blanca de Tudela" y es la que lleva más de 100 años cultivando en la comarca, mientras que la alcachofa de El Prat que se está extendiendo actualmente es la Green Queen, una variedad híbrida cultivada a través de semilla (no por cepas).*

Colaboradores:

- Frutas y verduras ecológicas km0: Can Fisas - Molins de Reis (Barcelona)
- Helado: Gocce di Latte, heladería artesana y vegana en la calle Espaseria 14 - Barri del Born (Barcelona)
- Frutos secos: Can Galderic - Santa Eulalia de Ronçana (Barcelona)
- Manzana ecológica de alta montaña: Biolord, cooperativa - Guixers (Lleida)
- Pescado fresco: La Platjeta, pescado fresco de proximidad - Barrio de la Barceloneta (Barcelona)
- Guisante: Boletruff - Esparreguera (Barcelona)
- Harina ecológica: Ruiz Granel (tienda de productos a granel) - Barcelona (Barcelona)
- Brioix: Horno de pan La Catarga - Barrio de Gracia (Barcelona)
- Menaje y vajilla: Bon Vent Barcelona- Barcelona (Barcelona)