

La Sosenga

11 de Setembre

"Sangrut" de préssec i romani

"Peach and rosemary "Sangrut"

"Sangrut" de melocotón y romero

Mantega, vinagreta, ametlles, olives

Homemade butter and bread

Mantequilla y pan hechos en casa

Coca de brandada, raïm, ametlles, jurvert*

Codtoast, grapes, almond, "jurvert"

Coca de brandada, uva, almendras, jurvert

Croqueta de "carne mechá", iogurt, menta

Roasted pork croquette, yogurt, mint

Croqueta de "carne mechá", yogur, menta

Salmorejo blanc d'ametlla crua, meló, cogombre, verat

Almond cold cream, melon, cucumber, mackerel

Salmorejo de almendra cruda, melón, pepino, cavalla

Tartar de tomàquet, anxova, gilda* (piparra, gordal, seitó i piquillo)

Tomato tartar, anchovies, "gilda" (green pepper, olive, anchovies and red pepper)

Tartar de tomate, anchoa, gilda (piparra, gordal, boquerón y piquillo)

Milfulls d'albergínia, glaça de vinagre xerès, formatge fumat, julivert

Aubergine, sherry vinegar, smoked cheese, parsley

Milhojas de berenjena, glasa de vinagre jerez, queso ahumado, perejil

Pasta fresca, pebrereta*, congre i rovell d'ou

Fresh pasta, "pebrereta", conger and egg yolk

Pasta fresca, pebrereta, congrio y yema de huevo

Mar, muntanya i horta: calamar, careta de porc, carbassó

Calamari, pork, zucchini

"Mar, montaña y huerta": calamar, careta de cerdo, calabacin

Xurro, mató, figa, pera, salvia

Fritter, mató cheese, figs, pear, sage

Churro, mató, higos, pera, salvia

30 €

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. Pot variar la seva disponibilitat segons evolució de l'horta.

*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.

Saber-ne més

*Jurvert: o "salsa verd" és una recepta que trobem al llibre del Sent Soví i tracta d'una barreja d'ingredients agreuolços amb una base d'herbes fresques on el protagonista és el julivert. Menta, marduix, mel, vinagre, rovells d'ou cuits o all són alguns dels ingredients que conformen aquesta complexa i antiga recepta.

* Gilda: en aquest menú elaborem la nostra propia gilda amb piparra d'Euskadi, oliva gordal, pebrot piquillo i seitans. Predomina el sabor àcid i fort de la piparra i la presència de l'oliva.

* Samfaina o pebrereta (segons la regió) és dit a la barreja de verdures amb tomàquet. Totes ofegades i aromatitzades amb herbes com el julivert, l'orenga, la farigola, el lloret... és una elaboració molt tradicional de tota la conca mediterrània i té moltes variants tant en el nom com en l'elaboració. Nosaltres hem fet la nostra samfaina o pebrereta amb ceba, all, albergínia, pebrot verd i vermell, tomàquet, lloret i farigola.

Col.laboradors:

- Fruites i verdures ecològiques km0: Can Fisas - Molins de Reis (Barcelona)
- Fruits secs: Can Galderic - Santa Eulàlia de Ronçana (Barcelona)
- Peix fresc: La Platjeta, peix fresc de proximitat - Barri de la Barceloneta (Barcelona)
- Bolets i flors : Boletruff - Esparreguera (Barcelona)
- Brots i microbrots: The Brot Barcelona - Barri del Poblenou (Barcelona)
- Carn: Menuts Hugo i Angelines (Mercat de Santa Caterina) - La Ribera, Ciutat Vella (Barcelona)
- Farina ecològica: Ruiz Granel (botiga de productes a granel) - Barcelona (Barcelona)
- Pament i vaixella: Bon Vent Barcelona - El Born, Barcelona (Barcelona)

ENG

Menu legend

*All the vegetables on our menu come from organic and/or local agriculture. Its availability may vary according to the evolution of the vegetable garden.

*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.

Learn more

*Jurvert: or "green sauce" is a recipe found in the book of Saint Sovi and is a mixture of sweet and sour ingredients with a base of fresh herbs where the protagonist is parsley. Mint, marjoram, honey, vinegar, cooked egg yolks or garlic are some of the ingredients that make up this complex and ancient recipe.

* Gilda: in this menu we prepare our own gilda with Euskadi piparra, gordal olive, piquillo pepper and seitans. The acidic and strong flavor of pepper and olive preserves predominates.

* Samfaina or pebrereta (depending on the region) is the mixture of vegetables with tomato. All smothered and flavored with herbs such as parsley, oregano, thyme, bay leaf... it is a very traditional preparation from the entire Mediterranean basin and has many variants both in the name and in the preparation. We made our samfaina or pebrereta with onion, garlic, aubergine, green and red pepper, tomato, bay leaf and thyme.

Collaborators:

- Organic fruits and vegetables km0: Can Fisas - Molins de Reis (Barcelona)
- Nuts: Can Galderic - Santa Eulàlia de Ronçana (Barcelona)
- Fresh fish: La Platjeta, local fresh fish - Barceloneta neighborhood (Barcelona)
- Mushrooms and flowers: Boletruff - Asparagus (Barcelona)
- Buds: The Brot Barcelona - Barri del Poblenou (Barcelona)
- Meat: Menuts Hugo and Angelines (Santa Caterina Market) - La Ribera, Ciutat Vella (Barcelona)
- Organic flour: Ruiz Granel (bulk product store) - Barcelona (Barcelona)
- Tableware and crockery: Bon Vent Barcelona- El Born, Barcelona (Barcelona)

CAST

Leyenda del menú

**Todos los vegetales de nuestro menú son provenientes de agricultura ecológica y/o de proximidad. Puede variar su disponibilidad según la evolución de la huerta.*

**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.*

Saber más

**Jurvert: o "salsa verde" es una receta que encontramos en el libro del Sent Soví y trata de una mezcla de ingredientes agrídulces con una base de hierbas frescas donde el protagonista es el perejil. Menta, mejorana, miel, vinagre, yemas de huevo cocidos o ajo son algunos de los ingredientes que conforman esta compleja y antigua receta.*

** Gilda: en este menú elaboramos nuestra propia gilda con piparra de Euskadi, aceituna gordal, pimiento piquillo y boquerones. Predomina el sabor ácido y fuerte de la piparra y la salmuera de la aceituna.*

** Samfaina o pebrereta (según la región) es dicho a la mezcla de verduras con tomate. Todas rehogadas y aromatizadas con hierbas como el perejil, el orégano, el tomillo, el laurel... es una elaboración muy tradicional de toda la cuenca mediterránea y tiene muchas variantes tanto en su nombre como en su elaboración. Nosotros hemos hecho nuestra samfaina o pebrereta con cebolla, ajo, berenjena, pimiento verde y rojo, tomate, laurel y tomillo.*

Colaboradores:

- Frutas y verduras ecológicas km0: Can Fisas - Molins de Reis (Barcelona)
- Frutos secos: Can Galderic - Santa Eulalia de Ronçana (Barcelona)
- Pescado fresco: La Platjeta, pescado fresco de proximidad - Barrio de la Barceloneta (Barcelona)
- Setas y flores : Boletruff - Esparreguera (Barcelona)
- Brotes y microbrotes: The Brot Barcelona - Barrio del Poblenou (Barcelona)
- Carne: Menuts Hugo y Angelinas (Mercado de Santa Caterina) - La Ribera, Ciutat Vella (Barcelona)
- Harina ecológica: Ruiz Granel (tienda de productos a granel) - Barcelona (Barcelona)
- Menaje y vajilla: Bon Vent Barcelona - El Born, Barcelona (Barcelona)