



PER COMENÇAR A COMPARTIR

Pa fet a casa (+2€ amb acompanyaments) <i>Homemade bread (+2€ with accompaniments)</i> <i>Pan hecho en casa (+2€ con acompañamientos)</i>	3,5
Musclos escabetxats amb pebre rosa i taronja <i>Homemade mussels in pickled sauce</i> <i>Mejillones en escabeche de pimienta rosa y naranja</i>	6,5
Croquetes de temporada: (pregunta'ns!) <i>Seasonal croquettes: (ask us!)</i> <i>Croquetas de temporada: (preguntanos!)</i>	2,5 / u
Albergínia ECO Can Fisas i pebrot vermell escalivats, gremolata d'oliva Kalamata i formatge d'ovella <i>Roasted bio eggplant and red pepper, kalamata olives</i> <i>gremolata and cured sheep cheese</i> <i>Berenjena ECO Can Fisas y pimiento asados, gremolata de</i> <i>aceitunas Kalamata y queso de oveja</i>	12,5
Chicharrón de Cádiz, xutney d'albergínia blanca ecològica, llimona i pa cruixent "Carasatu" <i>Cured pork lard from Cádiz, eco aubergine chutney, lemon</i> <i>and crunchy bread</i> <i>Chicharrón de Cádiz, chutney de berenjena blanca ecológica,</i> <i>limón, pan crujiente.</i>	8,5
Truita de temporada: bacallà amb pebrot verd, allioli d'all escalivat i camagroc <i>Seasonal omelette, cod fish, green pepper, "alioli"</i> <i>Tortilla de temporada: bacalao, pimiento verde, alioli de ajo</i> <i>asado y angula de monte</i>	16,5
Ceba escalivada, rossinyols, praliné d'ametlla eco i holandesa de romaní (v) (+2€ amb botifarra del perol) <i>Roasted onion, rosemary hollandaise and toasted bio almond</i> <i>(v) (+2€ with catalan sausage)</i> <i>Cebolla asada, chantarelas, holandesa de romero y almendra</i> <i>ecológica (v) (+2€ con botifarra de perol)</i>	13,5

*pregunteu per al·lèrgies i/o intoleràncies

PER SEGUIR COMPARTINT

Tartar de llobarro, garum, moniato, ajoblanco i herbes <i>Sea Bass tartare, garum, sweet potato, almond and herbs</i> <i>Tartar de lubina, garum, boniato, ajoblanco y hierbas</i>	20
Arròs cremós de conill, calamar i gamba blanca de la Ràpita <i>Creamy rabbit rice with calamari and white prawn</i> <i>Arroz cremoso de conejo, calamar y gamba blanca de</i>	19,5
Amanida de cabdells marinats, préssec en escabetx i coco <i>Marinated lettuce salad with peach and coconut milk</i> <i>Ensalada de cogollos marinados, melocotón en escabeche y leche de coco</i>	12
Peus de porc amb xocolata i gingebre, bledes eco i nyàmera <i>Pig trotters with chocolate, ginger, bio chard and jerusalem artichoke</i> <i>Manitas de cerdo con chocolate y jengibre, acelgas eco y topinambur</i>	18
Bacallà Perelló confitat, pil pil d'espínacs, col arriçada i pinyons <i>Perelló Cod, spinach pil pil, cawl and pine nuts</i> <i>Bacalao Perelló, pil pil de espinacas, col rizada y piñones</i>	21
Mar i muntanya: cap i pota de vedella amb gamba vermella <i>Stewed tripe with chickpeas and shrimps</i> <i>Mar y montaña: "cap i pota" de ternera con gamba roja</i>	18
Rovellons, cocotxa i mongeta de santa pau amb escabetx agredolç i ou fregit <i>Wild mushrooms, cocotxa and santa pau white bean with pickled sauce and freid egg</i> <i>Niscalos, cococha, santa pau, escabeche y huevo frito</i>	22
Sosenga de vedella eco (manuscrit Sent Soví s. XIV) <i>Sosenga (stewed organic beef middle age style)</i> <i>Sosenga de ternera eco (recetario Sent Soví s. XIV)</i>	22

*pregunteu per al·lèrgies i/o intoleràncies

*podem adaptar dietes especials

PER ACABAR DE COMPARTIR

- Pastís de formatge amb mel de Prado del Rei i formatge Maó 6
Seasonal cheesecake with honey from Prado del Rey and Mahon cheese
Pastel de queso con miel de Prado del Rey y queso Mahón
- Flam d'avellanes ECO amb "chantilly" 5
Hazelnut pudding with chantilly
Flan de avellanas con chantilly
- Figues coll de dama, mató, fruits secs i oli de figuera 6
Figs, "mató" cheese, nuts and figs oil
Higos coll de dama, mató, frutos secos y aceite de higuera

**pregunteu per al·lèrgies i/o intoleràncies*
**podem adaptar dietes especials*