



Octubre a La Sosenga

El Pa de Kilo

El "Pa de Kilo"

Rossinyols, panxeta ibèrica, d'avellana

Buñuelo de chantarelas, panceta ibérica y picada de avellanas

Carbassa, carbassa, merlot

Calabaza, calabaza, merlot

Mongeta, patata, trompetes de la mort

Judía, patata, trompeta de la muerte

Raiim, pollastre, api, festucs i llimona

Uva, pollo, apio, pistacho y limón

Lluç a la catalana: safrà, bledes, pinyons

Merluza a la catalana: azafrán, acelgas y piñones

Fricandó de presa ibèrica, rovellons, mostassa, magrana

Fricandó de presa ibérica, niscalos, mostaza, granada

Ros d'Eroles amb ratafia i el Blau de la Xiquella *

*Ros d'eroles con ratafia y el "Blau de la Xiquella"**

Moniato, xocolata, sèsam

Boniato, chocolate, sésamo

35 €

El menú inclou una ampolla d'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.

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

**Pa de Kilo elabora, diàriament i de manera artesanal, pa de massa mare amb farines ecològiques i de proximitat i llarga fermentació.*

**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 del nostre litoral.*

Saber-ne més

**Formatges de pastura: Pastorxs d'arreu del territori català s'han unit per formalitzar un segell que certifica que els formatges que elaboren provenen de ramats propis que pasturen i provenen, de petites formatgeries, fets de manera artesanal.*

Col.laboradors:

- **Fruïtes 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)
- **Xocolata eco:** Original Beans (Barcelona)
- **Massanell:** Cimma (Olea Drinks, Ivan Caelles) S. Martí de Barcedana (Lleida)
- **Magret d'ànec:** 5 aglans - Sta Maria de Merlès, Lluçanès (Barcelona)
- **Formatges de pastura:** Casa Carot - Barri Gòtic (Barcelona)
- **Llegums:** Llegums Jaume - Barri de Santa Caterina, Sant Pere i La Ribera (Barcelona)
- **Pa artesà de massa mare:** Pa de Kilo - Raval (Barcelona)
- **Carn de porc i vedella ECO:** Cal Fusteret - Sant Fruitós de Bages (Barcelona)
- **Gelat:** Gocce di latte - Barcelona (Barcelona)
- **Vinagre:** Forum - Vendrell (Tarragona)
- **Parament i vaixella:** Bon Vent Barcelona - El Born, Barcelona (Barcelona)

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.*

**Pa de Kilo elabora, a diario y de manera artesanal, pan a partir de masa madre, harinas ecológicas o de proximidad y con largos procesos de fermentación.*

**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 nuestro litoral.*

Saber más

**Quesos de pasto: Pastorxos de todo el territorio catalán se han unido para formalizar un sello que certifica que los quesos que elaboran provienen de rebaños propios que pastan a diario, de pequeñas queserías y hechos de manera artesanal.*

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)
- Chocolate eco: Original Beans (Barcelona)
- Massanell: Cimma (Olea Drinks, Ivan Caelles) S. Martí de Barcedana (Lleida)
- Magret de pato: 5 aglans - Sta Maria de Merlès, Lluçanès (Barcelona)
- Quesos de pasto: Casa Carot - Barri Gòtic (Barcelona)
- Legumbres: Llegums Jaume - Barrio de Santa Caterina, San Pedro y La Ribera (Barcelona)
- Pan artesano de masa madre: Pa de Kilo - Raval (Barcelona)
- Carne de cerdo y ternera ECO: Cal Fusteret - Sant Fruitós de Bages (Barcelona)
- Helado: Gocce di latte - Barcelona (Barcelona)
- Vinagre: Forum - Vendrell (Tarragona)
- Menaje y vajilla: Bon Vent Barcelona - El Born, Barcelona (Barcelona)