

Carta d'Estiu/ Carta de Verano / Summer Menu

Entrants / Entrantes / Starters

<p>Amanida de burrata amb rúcula i tomàquet cherry dolç (3,11,14) <i>Ensalada de burrata con rúcula y tomate cherry dulce</i> Burrata salad with arugula and sweet cherry tomato</p>	<p>12,50€</p>
<p>Salmorejo de remolatxa amb gelat de préssec de vinya (2,3,14) <i>Salmorejo de remolacha con helado de melocotón de viña</i> Beet salmorejo with vine peach ice cream</p>	<p>12,90€</p>
<p>Ravioli cremós de bolets, reducció de foie i làmina de pernil ibèric (2,3,7,11,13,14) <i>Ravioli cremoso de setas, reducción de foie y lámina de jamón ibérico</i> Creamy mushroom ravioli, foie reduction and Iberian ham</p>	<p>14,00€</p>
<p>Carpaccio de vedella amb nabius, esponges de pistatxos i sorra de foie (2,3,7,9,13,14) <i>Carpaccio de ternera con arándanos, esponjas de pistachos y arena de foie</i> Beef carpaccio with blueberries, pistachio sponges and foie</p>	<p>15,00€</p>
<p>Pad Thai Mastinell (1,5,9,10,13,14)</p>	<p>16,00€</p>
<p>Espàrrecs Blancs amb carpaccio de gamba i salsa holandesa (opció 🍋) (5,7,10,14) <i>Espárragos blancos con carpaccio de gamba y salsa holandesa (opción 🍋)</i> Asparagus with prawn carpaccio and hollandaise sauce (🍋 option)</p>	<p>16,50€</p>
<p>Tàrtar de vieires i peix llimona amb llet de tigre vermella, alvocat, cogombre i mango (3,13,14) <i>Tartar de vieiras y pescado limón con leche de tigre roja, aguacate, pepino y mango</i> Scallop tartare and lemon fish with red tiger milk, avocado, cucumber and mango</p>	<p>16,50€</p>



MOLLUSCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN
Gluten

2



LÀCTEOS
Milk

3



GRANOS
DE SESAMO
Sesame

4



PESCADO
Fish

5



SOJA
Soya

6



HUEVOS
Eggs

7



ALTRAMUCES
Lupins

8



CACAHUETES
Peanuts

9



CRUSTÁCEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts

13



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

14

Principals / Principales / Main Courses

<p>Cannelloni vegà d'hortalisses del nostre hort  (2,9,11,13,14)</p> <p><i>Cannelloni vegano de hortalizas de nuestro huerto</i></p> <p>Vegan cannelloni of vegetables from our own orchard</p>	14,00€
<p>Magret d'ànec fumat</p> <p><i>Magret de pato ahumado</i></p> <p>Smoked duck breast</p>	18,00 €
<p>Peix de llotja amb puré d'espàrrecs de marge i verdures fresques saltejades (1,3,5,10,11,14)</p> <p><i>Pescado de lonja con puré de espárragos trigueros y verduras frescas salteadas</i></p> <p>Fish of fish market with asparagus puree and sautéed fresh vegetables</p>	18,00€
<p>Galta de Vedella amb esferes d'Idiazabal i salsa de cigrons (1,2,5,9,10,13,14)</p> <p><i>Carrillera de Ternera con esferas de Idiazabal y salsa de garbanzos</i></p> <p>Beef cheek with Idiazabal spheres and chickpea sauce</p>	18,50€
<p>Arròs melós de peus de porc amb escopinys (1,5,10,14)</p> <p><i>Arroz meloso de pies de cerdo con berberechos</i></p> <p>Sweet rice with pig's feet with cockles</p>	18,50 €
<p>Terrina de garrí, pinzellada de poma amb mostassa de fruits vermells (3,4,11,12,14)</p> <p><i>Terrina de cochinito, pincelada de manzana con mostaza de frutos rojos</i></p> <p>Suckling pig terrine, apple brush with red fruit mustard</p>	19,90€
<p>Suquet de rap amb escamarlans (1,2,5,9,10,13,14)</p> <p><i>Suquet de rape con cigalas</i></p> <p>Monkfish suquet with Norway lobsters</p>	22,00 €



MOLUSCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN
Gluten

2



LACTEOS
Milk

3



GRANOS
DE SESAMO
Sesame

4



PESCADO
Fish

5



SOJA
Soya

6



HUEVOS
Eggs

7



ALTRAMUCES
Lupins

8



CACAHUETES
Peanuts

9



CRUSTACEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts

13



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

14

Un toc dolç / Un toque dulce / Sweet time

Fruita de temporada amb escuma de fruita de la passió i les seves crispis (3,14) <i>Fruta de temporada con espuma de fruta de la pasión y sus crispis</i> Seasonal fruit with passion fruit foam and its crunchy	6,50 €
Torrija de brioix caramel·litzada amb crema anglesa (2,3,7,9,13,14) <i>Torrija de brioche caramelizada con crema inglesa</i> Caramelized brioche toast with custard	7,50 €
Febre d'or i xocolata (2,3,6,7,9,13,14) <i>Fiebre de oro y chocolate</i> Gold and chocolate fever	7,50 €
Lemon pie (2,3,6,7,14)	7,50 €
Cheesecake (2,3,7,14)	7,50 €



MOLUSCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN
Gluten

2



LACTEOS
Milk

3



GRANOS
DE SÉSAMO
Sesame

4



PESCADO
Fish

5



SOJA
Soya

6



HUEVOS
Eggs

7



ALTRAMUCES
Lupins

8



CACAHUETES
Peanuts

9



CRUSTACEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts

13



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

14

El nostre Celler/ Nuestra Bodega/ Our Celler 100% D.O. Penedès



Blancs / Blancos / White Wines

Alba	2020	ECO	Vi jove	Xarel·lo, Muscat, Chardonnay	17,50 €	4,50 €
Eliane	2019	ECO	Vi Jove	100% Chardonnay	19,50 €	5,50 €
Gisele	2018	ECO	En Barrica	100% Xarel·lo	20,50 €	6,00 €

Negres / Tintos / Red Wines

Alba	2020	ECO	Criança	Coupage	17,50 €	4,50 €
Arte	2019		Criança	Garnatxa, Ull de Llebre, Merlot	22,00 €	6,50 €

Rosat / Rosado / Rose

Alba	2020	ECO	Vi jove	Coupage	17,50 €	4,50 €
------	------	-----	---------	---------	---------	--------

Muscat / Moscatel / Muscatel

Clos Sant Pau 2020				100% Muscat	25,00 €	6,00
--------------------	--	--	--	-------------	---------	------

Caves / Cavas / Caves

Brut Real	2011	Gran Reserva		Xarel·lo, Macabeu, Parellada	19,90 €	5,50 €
Chapó	2015	Reserva Extra Brut		100% Chardonnay	19,90 €	4,90 €
Nature	2011	Gran Reserva		Xarel·lo, Macabeu, Parellada	20,90 €	5,90 €
Brut Rosé	2017	Reserva Brut		100% Trepas	23,90 €	6,50 €
Carpe Diem	2008	Reserva Brut Nature		Chardonnay, Parellada, Xarel·lo	27,50 €	7,00 €
Cristina	2009	G. Reserva E.Brut		Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu, Parellada	35,00 €	8,90 €

Champagne

Taittinger Brut Reserva	85,00 €
Veuve Cicquot Brut Rosé	90,00€

IVA Inclòs



Tots els nostres vins i caves son 100% Vegans i no inclouen en la seva elaboració cap clarificant d'origen animal.
Todos nuestros vinos y cavas son 100% Veganos y no incluyen en su elaboración hacia clarificando de origen animal.
All our wines and cavas are 100% Vegan and do not include any clarifiers of animal origin.