

para acompanyar

pa de coca de folgueroles amb tomàquet 3.50 (vegà)

100% naturalas, massa fermentarà més de vuit hores

tapes

olives verdes sicilianes 3.95 (vegà)

ametlles “de la casa” (tandoori) 3.50 (v)

pebrots del padró amb sal marina 4.50 (vegà)

patates fregides al estil GiGi amb maionesa jalepeño 4.50 (v)

amanida de llavors d'espelta, confitats d'all llimona, fruita seca caramel·litzada, vinagreta de miso blanc i parmesà 7.95 (v)

bastons d'albergínia en tempura amb una reducció de vinagre negre 7.50 (vegà)

seitons al vinagre de xerès i oli d'oliva 7.20

arròs venere negre, gorgonzola, gambes a la planxa, oli de cacauet, ceballet i brunoise de taronja 9.90

croquetas de bolets de temporada, oli de tòfona amb crema de parmesà 6.75 (v)

croquetes de el dia 6.75

ous “trencats” amb patates fregides i paleta ibèrica de gla 10.95

ous “trencats” (vegetarià) amb patates fregides, patè de bolets, oli da tòfona i parmesà 7.95 (v)

ales de pollastre “sticky” a l'estil japonès 7.50

gambes borratxes amb all, mantega, vi blanc i llimona, servida amb tortes de blat amd la nostra salsa secreta 11.95

xai cuinat a foc lent, tabbouleh, iogurt, menta, mermelada de hibisc i ceba 8.95

truita amb salmó fumat, porros a la mantega, crème fraiche de curry 8.80

amanida russa amb seitons 6.90

labneh - iogurt grec batut amb all, dukkah de festucs i avellanes, granada, menta i pa de pita torrat 8.50 (v)

cassola de xoriço fregit amb crutons d'all i herbes 7.50

gyozas amb salsa de soja fermentada (vegà) 7.30

selecció d'embotits 9.95

paleta ibèrica de gla 50g 5.95 100g 10.75

una selecció de formatges locals 8.25

postres

una selecció de postres

