

# S O P A R

## **para acompanyar**

pa de coca de folgueroles amb tomàquet 3,25

## **tapes**

olives verdes sicilianes 3,95

ametlles “de la casa” (tandoori) 3,50

patates fregides al estil Gigi amb salsa de café i sriracha 4,50

bastons d'albergínia en tempura amb una reducció de vinagre negre 6,30

seitons al vinagre de Xerès i oli d'oliva 6,25

arròs venere negre, gorgonzola, gambes a la planxa, oli de cacauet i ceballet i brunoise de taronja 9,90

croquetas de bolets de temporada, oli de tofona amb crema de parmesà 6,00

croquetes de el dia 6,20

ous “trencats” patates fregides i coppa italiana curat 7,95

ous “trencats” (vegetarià) patates fregides, patè de bolets, oli da tòfona, parmesà 7,95

ales de pollastre “sticky” a l'estil japonés 6,90

gambes borratxes amb all, mantega, vi blanc, i llimona servida amb tortes de blat 10,95

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 7,80

amanida russa con seitons 6,90

labneh. iogurt grec batut amb all, dukkah de festucs i avellana, granada, menta i pa de pita torrat 8.50

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

amanida de llavors d'espelta, conservat de llimona, fruita seca caramel·litzada, vinagreta de miso blanc i parmesà 7,95

gyozas vegetarianes amb salsa de soja fermentada (v) 6,00

selecció d'embotits 8,00

## **postres**

una selecció de postres

