














































# PICA-PICA

- Amanida de brots tendres, cruditè de verdures i vinagreta de mostassa   
- Fusta d'embotits artesans de Cal Tomàs (sense gluten, lactosa ni aditius)  
- Fusta de formatges asturians i catalans de petits productors   
- Anxoves del cantàbric sobre pa dolç d'espelta i formatge La Peral 
- Carpaccio de remolatxa amb llagostins, iogurt, gerds i pistatxos verds 
- Corvall marinat amb alvocat, bloody mary i "pico de gallo" 
- Carpaccio de Black Angus amb tirabecs, formatge Rey Silo i gelat de mostassa antiga
- Fondue de parmesà amb llagostins i espàrrecs
- Croquetes casolanes de pernil ibèric de gla o de formatge Gamoneu 
- "Pescaito" de les llotges catalanes, fregit a l'andalusa
- Bunyols amb bacallà de Perelló amb allioli de mel
- "Patatinas" al cabrales amb praliné d'avellanes   
- Les nostres "Patatinas" braves, bravíssimes   
- Gírgoles de castanyer del Pirineu, de cultiu ecològic, saltejades sobre emulsió de ceps   
- Carxofes de El Prat a la brasa amb ibèric  

- \* Tots els nostres plats estan fets per compartir
- \* Tots els nostres plats estan elaborats amb oli d'oliva
- \* Totes les nostres carns són de proximitat i/o de petit productor, limentades i criades de forma natural i respectuosa amb el medi ambient

-  Plats Slow Food, Km0
-  Plats sense Gluten
-  Plats aptes per Vegetarians
-  Plats aptes per Vegans


# ELS NOSTRES PLATINOS

- Graellada de verdures de temporada amb salsa "rawmesco"  
- "Gnocchi" de patata y formatge ecològic de Vare amb tòfona de temporada  
- Arròs Venere ecològic amb mini verdures i emulsió d'alvocat i coriandre   
- Arròs negre amb sepionetes i allioli  
- Arròs amb foie i garotes  
- Bacallà amb sobrassada de Cal Tomàs i mel 
- Pop gratinat amb formatge Gamoneu D'Onao, allada i cremós de patata  
- "Morcilla" amb calamarsos i el suc rostit de la seva tinta 
- Fabada Asturiana amb Denominació d'Origen Protegit (DOP)  
- Daus de filet de vaca vella al cabrales, tot un clàssic  
- Filet rostit amb tomàquet confitat, iogurt i mantega d'espècies  
- Entrecôte de vaca vella amb brases comestibles (300 gr.) 

## PA

- Pa amb tomàquet Cistella de pans Pa amb tomàquet sense gluten d'elaboració artesanal 

## LLAMBIOTAES

- Crema Catalana amb sorbet de pinya 
- "Casadielles" amb gelat de romaní
- La nostra "Selva Negra"
- Clàssic Babà amb Ratafia i gelat de nata amb nous
- Arròs amb llet Asturià 