

Tapes

Cuinem amb ingredients de proximitat, de temporada i ecològics i els tractem amb la sensibilitat que es mereixen. Que vagi de gust!



De tapes

- Escabetx mediterrani d'albergínia i bolets 5,50€ **VG GF**
- Croqueta de bolets i pollastre de granja 2,00€
- Truita de bacallà 7,00€ **GF**
- Els formatges d'en Quique 8,50€ **V GF**
- Moniato, tofu i alga Nori 7.50 € **VG V GF**
- Les patates "BRAVES" 4,50€ **V**
- 2 Hummus 6,50€ **VG GF**
- 2 Tacos de soja pibil 6,00€ **VG GF**
- Pa / Pa amb tomàquet 2,00€/4,00€

De la terra

- *Tatín de ceba, clàssica de la casa 10,80€
- Carxofa farçida amb pa, all i julivert i un toc de formatge 9.00 €
- *Risotto d'ordi eco, carbassó, tofu i samfaina 9,90€ **VG**
- Porro guisat al vi roig i pera 8.50€ **VG VGF**

De muntanya (Tapa/plat)

- Un caneló d'ànec, poma i ametlla 5.50€
- *Galta eco de vedella, arròs al safrà i bolets 10,00€/18,00€ **GF**
- Xai eco, col a la brasa, celeritat i ceba adobada 9,50€/17,00€



De mar i terra (Tapa/plat)

- *Calamar a la brasa i kimchi blanc 16,00€ **GF**
- Pop a la brasa, polenta, i pesto de tomàquet sec 9,00€/16,00€ **GF**
- Bacallà planxa amb un guisat de garrafò 14.00€ **GF**



Postres

- Cremós de xocolata 5,50€ **V**
- Pinya mojito 4,50€ **VG GF**
- Postre del dia 5,00€

