

AGOSTO 2022

### CARTA VIVA

Carpaccio de ternera con mostaza, alcaparras, rúcula y parmesano 19,5€

Cordero cocinado a baja temperatura con salsa de peras 21€

### POKE

Poke con salmón marinado, arroz con semillas de amapola, maíz dulce, edamame, pepino, alga nori y rúcula 17€

### POSTRES

Tartaleta de chocolate con leche y sal Maldon 5,5€

Bizcocho de pera con salsa de coco 5€

Tierra de cacao, frambuesa y fresas, con helado de frambuesa con balsámico y crema cítrica 5,5€

IVA incluido

En este menú hay alimentos que podrían causar alergia o intolerancia a personas sensibles a algunos alérgenos. Para más información consulte a nuestro personal (Información de acuerdo con el Reglamento 1169/2011).

2022

PARA PICAR

Boquerones en vinagre	7€
Hummus de zanahoria asada con zaatar, alcaparras, limón confitado en aceite y sal y flores del huerto	8€
Tortilla de patatas	3,8€
Pidé (o coca fina) de temporada con queso scamorza affumicata	12€
Mortadela trufada	8€
Jamón 100% ibérico de bellota (paletilla)	14€/26€
Salmón marinado en remolacha y eneldo, con mayonesa de wasabi, rúcula y tostadas	14€
<i>Coca de cristal con tomate de ristra y aceite de oliva virgen</i>	3,5€

DE LA HUERTA...  
ENSALADAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

Gazpacho	9€
Burrata con tomate fresco, vinagreta de olivada y hierbas aromáticas	13€
Ensalada de quinoa negra con burrata, pistacho, eneldo y vinagreta de limón	13€
Ensalada verde con atún, huevo duro, tomates cherry y su vinagreta	13€
Salteado de Heura (proteína vegetal) con verduras de temporada	18€

## PASTAS Y ARROCES

Penne rigate con burrata y tomates frescos y caramelizados 15€

*Consultar nuestras pastas y arroz del día en la Carta Viva .*

## DESDE EL MAR Y LA MONTAÑA

Calamares de costa a la plancha 13€/17€

"Esqueixada" de bacalao con limón encurtido , almendra marcona y albahaca 15€

Morro de bacalao a baja temperatura con verdura, tallos y hojas del huerto 25€

Steak tartar con sus tostaditas 19€

Pollo de corral con verduritas en su jugo 15€

Solomillo de vaca gallega acompañado con verduras de temporada 24€

Hamburguesa ecológica del Ripollés, acompañada con verduras de temporada 18€

*Para acompañar nuestras carnes y pescados,  
... patatas al horno con hierbas aromáticas 3€  
... verduras 3€  
... tomate fresco 4€*

*IVA incluido*

*En este menú hay alimentos que podrían causar alergia o intolerancia a personas sensibles a algunos alérgenos. Para más información, por favor, consulte a nuestro personal (Información de acuerdo con el Reglamento 1169/2011).*

2022

POSTRES

Ganache de chocolate con haba tonka, sus tostadas, aceite y sal	6€
Cremoso de maracuyá con crumble, espuma de coco y crujiente de chocolate blanco con ralladura de lima	6€
Tarta de queso	5€
Lemon pie	5,5€
Yogur griego con miel y frutos secos	4,5€
Selección de helados artesanos	5,8€
Helado artesano de pistacho o avellana	6,8€
Zumos de fruta naturales, prensados en frío	4€/6€
Fruta de temporada	4€