

Gust per la Tradició / Gusto por la Tradición

Gaspaxo fet de casa / Gazpacho casero 10.4o

Canelons fets de casa / Canelones caseros 10.9o

Faves a la Catalana amb Botifarra negra / Habas a la Catalana con Butifarra negra 10.9o

Tomàquet de Barbastro amb "Chalotas", formatge Feta i vinagreta de Festuc # 10.7o
Tomate de Barbastro con Chalotas, queso Feta y vinagreta de Pistacho

Amanida d'Alvocat, Tomàquet Cherry, Formatge Fresc # 12.8o
amb pipes, sésam i Vinagreta de mostassa, mel i soja
Ensalada de Aguacate, Tomate Cherry, Queso Fresco
con pipas, sésam y Vinagreta de mostaza, miel y soja

Espaguetis amb Carreretes, Trompetes de la Mort i Parmesà 12.8o
Espaguetis con Senderuelas, Trompetas Negras y Parmesano

Risotto de Ceps locals / Risotto de Boletus locales # 16.8o

Llobarro fresc a l'Orio fet a la brasa / Lubina fresca al Orio hecha a la brasa # 16.8o

Broqueta de Botifarres amb seques / Brocheta de Butifarras con Alubias salteadas 10.9o

Peus de Porc guisats amb seques / Manitas de Cerdo guisadas con Alubias # 14.8o

Entrecot de Vedella ECO a la brasa / Entrecot de Ternera ECO a la brasa # 22.9o

Confit d'Ànec amb Compota de Poma / Confit de Pato con Compota de Manzana # 17.7o

Cruixent de Cua de Bou al vi Negre / Crujiente de Rabo de Buey al vino Tinto 19.7o

Melós de Vedella ECO i salsa de Ceps / Meloso de Ternera ECO y salsa de Boletus 19.9o

*Cuixa de Cabrit local cuit a baixa Temperatura i Rostit,
acompanyat amb Verduretes i Patata Confitada # 24.9o*

*Pierna de Cabrito local cocinado a baja Temperatura y Horneado,
acompañado con Verduritas y Patata Confitada*

Suplement Terrassa 1.50 / persona

gluten free



les nostres Postres son fetes de casa **nuestros Postres caseros**

Sopa freda de Pinya amb Gelat de Gerds / Sopa fria de Piña con Helado de Frambuesa 5.50

Gelat de Xocolata Belga / Gelat de Gerds / Gelat de Llimona 5.00

Helado de Chocolate Belga / Helado de Frambuesa / Helado de Limón

Flam de Cafè amb Crema de Baileys i nous / Flan de Café con Crema de Baileys y nueces 6.00

Pastís de Formatge i coulis de Fruits V. / Pastel de Queso y coulis de Frutos Rojos 6.00

Mel i Mató amb Nous / Requesón con Miel y Nueces 6.00

Panna Cotta i Coulis de Maduixa / Panna Cotta y Coulis de Fresa 5.50

Crema de Iogurt Artesà / Crema de Yogur Artesano 4.00

Cremós de Xocolata amb pa, oli d'oliva i sal 9.00

Cremoso de Chocolate con pan, aceite de oliva y sal

Per acompanyar un Pedro Ximenez / Para acompañar un Pedro Ximenez 6.90

10% IVA inclòs

[Consultar al·lèrgens / alérgenos](#)

