

# Gust per la Tradició / Gusto por la Tradición

Sopa de Ceba amb ou i gratinada / Sopa de Cebolla con huevo y gratinada **10.90**  
# consultar gluten

Faves a la Catalana amb Botifarra negra / Habas a la Catalana con Butifarra negra **10.90**

Tomàquet de Barbastro amb “Chalotas”, formatge Feta i vinagreta de Festuc # **10.70**  
Tomate de Barbastro con Chalotas, queso Feta y vinagreta de Pistacho

Amanida de Formatge de Cabra gratinat, Compota de Poma **12.40**  
amb panses, nous i Vinagreta de Módena  
Ensalada de Queso de Cabra gratinado, Compota de Manzana  
con pasas, nueces y Vinagreta de Módena

Cecina de Wagyu amb formatge Tête de Moine i pa de vidre **21.90**  
Cecina de Wagyu con queso Tête de Moine y pan de cristal

Espaguetis amb Carreretes, Trompetes de la Mort i Parmesà **13.60**  
Espaguetis con Senderuelas, Trompetas Negras y Parmesano

Risotto de Ceps locals / Risotto de Boletus locales # **16.80**

Llobarro fresc a l' Orió fet a la brasa / Lubina fresca al Orió hecha a la brasa # **16.80**

Peus de Porc guisats amb seques / Manitas de Cerdo guisadas con Alubias # **14.80**

Entrecot de Vedella ECO a la brasa / Entrecot de Ternera ECO a la brasa # **22.90**

Confit d'Ànec amb Compota de Poma / Confit de Pato con Compota de Manzana # **17.70**

Cruixent de Cua de Bou al vi Negre / Crujiente de Rabo de Buey al vino Tinto **19.70**

Melós de Vedella ECO i salsa de Ceps / Meloso de Ternera ECO y salsa de Boletus **19.90**

*Cuixa de Cabrit locall cuit a baixa Temperatura i Rostit,*  
*acompanyat amb Verduretes i Patata Confitada* # **24.90**

*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 6.5o

Gelat de Xocolata Belga / Gelat de Gerds / Gelat de Llimona 5.5o

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 6.9o

Pastís de Formatge i coulis de Fruits V. / Pastel de Queso y coulis de Frutos Rojos 6.9o

Mel i Mató amb Nous / Requesón con Miel y Nueces 6.9o

Panna Cotta i Coulis de Maduixa / Panna Cotta y Coulis de Fresa 5.5o

Crema de Iogurt Artesà / Crema de Yogur Artesano 4.5o

Cremós de Xocolata amb pa, oli d'oliva i sal 9.5o

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**

