



Prepara't per submergir-te en el nostre deliciós menú de la granja a la taula. Gaudeix d'un assortiment de formatges artesanals, embotits curats a la perfecció i pans acabats de fer. Tria entre amanides vibrants, carpaccios, ostres o una selecció irresistible de plats calents, incloent-hi pasta, peix i carn d'origen local. Que comenci el banquet!

MENU

Pa Fullat, pebrots marinats, sardina fumada, mantega de julivert	4.5 unitat
Ostra, cava, pastanagues	5 unitat
Selecció de Formatges mediterranis i Embotits curats, melmelada	15
Roast beef de Black Angus, mizuna, comté, salsa gribiche	14
Bol de quinoa, ou escalfat, alvocat, avellana, vinagreta	13
Tàrtar de corvina, cogombre, alvocat, remolatxa marinada, tàperes	15
Carpaccio de carbassó, pols de regalèssia, pebrot, crumble, menta, vinagreta d'ostra	13
Cuscús de coliflor, verdures variades, poma marinada, iogurt, caviar cítric	13
Amanida de tomàquet, nectarines, halloumi laminat, avellanes, vinagreta de mel i mostassa	13
Tàrtar de gambes vermelles, salmorejo, ricotta	24
Parmigiana Volta, crema d'albergínia, maionesa de tomàquet confitat, pesto	15
Ou Florentine	11
Ou Benedict	13
Ou Royale	15
Ossobuco, moll de l'os, api-rave	25
Rib Eye, patates joves, pebrot de Padrón	11/100g
Ploma ibèrica, albergínia fumada, menta, albercoc, demi-glace	30
Lluç glacejat, miso, mel, pastanagues, anet, salsa de llimona	24
Culurgiones, pappa al pomodoro, escuma de parmesà, alfàbrega	21
Tagliolini, crema de musclos, porros, llimona	21
Torrada francesa, fruits vermells	10
Torrada d'alvocat, tomàquet confitat, raves	10
Afegeix ou escalfat 2,5	
Olives Gallegues marinades	3.5
Cistella de pa	3.5
Pa de Vilamalla, focaccia casolana, oli d'oliva verge extra Finca La Gramanosa	