

### Tapes

Hummus de cigró negre o de remolatxa	4,50 €
Babaganush	4,00 €
Patates Nòmades	4,50 €
Blinis de mató amb salmó marinat a casa	4,00 €
Cruixent d'albergínia marinada, ceba tendre, melmelada de pebrot amb sardina fumada	6,50 €
Musclos nòmades	6,50 €
Tàrtar de salmó	7,00 €
Amanida de temporada	5,00 €
Croquetes de rostit	1,20 €
Croquetes de bolets (Veganes)	1,20 €
Croquetes de bacallà	1,20 €
Cruixents de pollastre marinat amb maionesa de ras el Hanout i gingebre	4,50 €
Tigres de musclo de roca i llagostí casolans	1,50 €
Mandonguilles de pop i calamar fresc de platja amb salseta	9,50 €
Caneló de festa major amb beixamel de pecorino trufat i bolets de temporada	4,50 €
Caneló de verdures amb beixamel de pecorino trufat i bolets de temporada	4,50 €
Cap i pota de la Glòria amb cigrons	5,00 €
Peu de porc amb ratafia i bolets de temporada	9,50 €
Mini Burger de vedella o vegana amb ceba confitada i panet de cervesa artesanal	4,00 €
Mini panet de viena amb ropa vieja i ceba de figueres escabetxada	3,50 €
Pastís de formatge amb melmelada casolana de pruna	4,50 €
Carrot cake amb buttercream de formatge fresc	4,50 €
Pastís de xocolata i cervesa negra amb formatge crema i cacao	4,50 €
Cremós de xocolata, pa amb oli i sal	4,50 €

### Arrossos i Fideuà

Arròs bolets i verdures	12,00€
Arròs negre	14,00€
Arròs Mariner	14,00€
Arròs de Carn i peix	13,00€
Fideuà	12,00€
Arròs de temporada	14,00€

## Assortits de formatges i embotits

### formatges d'afinador

(Inclou bastonets, 2 mermelades casolanes, fruits secs i fruita )

#### De la terra (200 Gr. 2 pax) 22€

##### **Briqueta de Cabra**

tipus: pasta tova i pell florida blanca

llet: cabra pasteuritzada

productor: Santa Eulàlia de Ronçana

##### **Roques Blanques**

Tipus: Madurat amb escorça natural florida

llet: vaca crua

productor: molí de Ger (Ger, la Cerdanya) formatge clàssic artesanal de pastura

##### **Gris de Muntanya**

tipus: semidur, amb fong gris a l'escorça

llet: cabra pasteuritzada

productor: Santa Eulàlia de Ronçana

elaborat segons el mètode tradicional "Garrotxa"

##### **Serrat**

Tipus: pasta compacte, pell natural neta lleugerament florida

llet: crua d'ovella

productor: la Torre de l'Espanyol (Ribera d'Ebre)

és el formatge tradicional d'ovella

#### Gourmet (350 Gr. 2 pax) 25€

##### **Castro Castillo**

tipus: madurat en cova, pasta dura, pell taronja

llet: crua de cabra, ovella, vaca

productor: Ardón, León

##### **Brie de Meaux**

Tipus: pasta tova pell fina blanca, formatge fermier

llet: crua de vaca

productor: França

##### **Shropshire**

tipus: semidur, madurat 12 setmanes, pasta taronja amb fongs blaus

llet: vaca pasteuritzada

productor: Anglaterra

#### Bojos pel formatge (550 Gr. 4 pax) 40€

##### **Gourmet + De la Terra**

## Embotits Artesanals

(inclou Pa de coca amb tomàquet de penjar)

### Porquet (200 Gr. 2 pax) 14€

#### **Bull Blanc de Senglar**

careta de senglar català, amanit amb sal i pebre en tripa natural

#### **Botifarra de Collar d'ou**

retall de magra, cansalada i carn de perol de porc català amb ou, espècies, en tripa natural

#### **Llonganissa Extra**

Primera carn magra de porc català amb espècies, sal pebre en tripa natural

#### **Cap de Llom**

canya de Llom genètica 50/50 duroc/ ibèric, de la raiz, guijuelo, salamanca De porc en llibertat

### Una d'ibèric (140 Gr. 2 pax) 16€

#### **Pernil Ibèric**

Pernil de porc ibèric criat en lliberetat a les deheses extremenyas de la raiz, guijuelo salamanca

### Quin be de deu (340 gr. 2 pax) 22€

#### **Porquet + Pernil Ibèric**

## Combo's

(Inclou Bastonets, 2 mermelades casolanes, fruits secs, fruita, pa de coca amb tomàquet de penjar)

<b>De la terra amb porquet</b> (400 Gr. 2 pax)	<b>35€</b>
<b>Gourmet amb una d'ibèric</b> (490 Gr. 2 pax)	<b>42€</b>
<b>Bojos pel formatge amb quin bé de déu</b> (890 Gr. 4 pax)	<b>50€</b>
<b>Nits d'hivern</b> (440GR.2PAX)	<b>40€</b>

## Begudes

### Blanc

Lunatic , D.O. Terra alta Garnatxa blanca	7,00€
L'abrunet, ECO, D.O. Terra alta Garnatxa blanca	9,00€
Lluerna vinyerons Natural, D.O. Penedès Xarel·lo	9,00€

### Escumós

Pregadéu Vinyerons Ancestral, Blanc D.O. Penedès 100% Xarel·lo	9,00€
Territori ancestral Vernatxa 13, Blanc Natural (només es fa en anyades extremes i peculiars) Garnatxa Blanca	28,00€
Rimarts 18, Cava Brut Reserva (a partir de 18 mesos de criança), D.O. Cava Xarel·lo, Macabeu i Parellada	11,00€
La Cuvée Catell del Remei, Brut nature reserva, D.O. Cava Macabeu , Parellada i Xarel·lo	11,00€
Rimarts 40 Gran Reserva , (a partir de 40 mesos de criança), D.O. Cava Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay	15,00€
Rimarts Reserva especial Chardonnay, (a partir de 50 mesos de criança), D.O. Cava Chardonnay	20,00€
Rimarts UVAE, Cava Gran Reserva (a partir de 80 mesos de criança), D.O. Cava Xarel·lo i Chardonnay	32,00€
La Mítica, Reserva Rosat ECO, Vagà, D.O. Cava Trepal	9,00€
Martinez Rosé, Cava rosat (de 9-15 mesos de criança), D.O. Cava Pinot Noir i Garnatxa	12,00€

### Negre

Xino-xano, Jove, D.O. Penedès Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah	8,00€
77 Veremes, Criança, D.O. Penedès Garnatxa , Syrah , Cabernet Sauvignon	9,00€
Neolítoc Microcuvée, Eco (6 mesos criança), D.O. Penedès 100% Sumoll cultivat de forma Biodinàmica * servei del vi al local	17,00€ 4,00€

### Cervesa

Floppy 1 Barret German Pilsner, Maltes: Pilsen i civada. Llúpols: Simcoe i Saaz	2,70€
Calotte Barret Belgian Blonde Ale, Maltes:Pale Ale, Cara 20, Carapils i civada. Llúpols:Tettnang i Perle	2,70€
Globale Barret Hopped Amber Ale (No Glúten) Maltes: Pilsner, Carared, Melanoidina i Abbey. Llúpols:Summit, Simcoe, Cascade i Citra	2,70€
kune ECO Barret Ale torrasa No alcohol, No Güten Maltes:Pilsen, civada. Llúpols: Simcoe i Saaz	2,70€