

*Pelai***¡Compartir multiplica la felicidad!**

Jamón ibérico de Bellota	24 €
Croquetas de chorizo, queso y miel (4 unidades)	8 €
Anchoas de la Escala con aceitunas gordales y piparra	13 €
Coca de cristal con tomate	3,6 €
Crema de guisantes del Maresme en texturas y langostino	12 €
Pimientos escalivados al carbón en texturas con huevo ecológico a baja temperatura	8 €
Ensaladilla rusa	9 €
Steak tartar de ternera ecológica de la Poble de Segur	16 €

**¡Alegría de mi huerta! Nuestra sección veggie**

Lasaña de hortalizas del Parc Agrari con bechamel de calabacín y col Kale.	14 €
Hojas de brotes tiernos y espinacas con hortalizas de temporada encurtidas con vinagreta de manzana ácida	9 €
Coca de recapte tradicional con puerros confitados y romesco de Valls	9 €
Escudella vegana con galets de Sant Martí rellenos de seitán	10 €
Verduras salteadas de temporada	15 €

**¡Nos gusta tirar la caña! Pescados que son pecados**

Lomo de bacalao a "la llauna" sobre guiso de "cap i pota"	24 €
Pescado de lonja	SM €
Lomo de bacalao sobre lecho de espinacas a la catalana	24 €

**Pongamos que hablamos de...Tradición Catalana**

Pies de cerdo con mongeta de Santa Pau y muselina de ajo escalivado	16 €
Fricandó de ternera salers con reducción de "vi ranci" y trompetas de la muerte	18 €
Muslo de pollo de pagès relleno de butifarra de Perol con crema de gamba roja, jugo de sus cabezas y patatas paja	18 €
Rape de costa en suquet con picada tradicional y mejillón del Delta	22 €

**La carne es débil, y la nuestra, irresistible**

Lingote de cordero Xisqueta con puré de apionabo, crujiente de manzana y salsa de ratafia	19 €
Costillas de cordero Xisqueta con su "all i oli" suave	22 €
Solomillo de ternera ECO con salsa de malvasía de Sitges	25 €

**¡Aquí no se pasa el arroz! Arroces de vicio**

Arroz al horno de verduras con alga codium (veggie)	20 €
Arroz del Senyoret de sepia, almeja y mejillón de roca	22 €
Arroz de pato y setas con emulsión de ajo negro	20 €

**Si el amor endulza la vida ;nuestros postres son un flechazo!**

El cítrico: Tartaleta de lima, limón, merengue y nata	7 €
El salado: Coca con chocolate, aceite de oliva V.E. y escamas de sal	7 €
El tradicional: Crema catalana con bostoc de almendras	7 €
El goloso: Parfait de doble chocolate y caramelo	7 €
El auténtico: Recuit de "Fonteta" con miel ecológica (exclusivo viernes, sábado y domingo)	7 €
El fresco: Fruta de temporada con helado al gusto	7 €