



Entrantes

¡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€

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€

¡ALEGRÍA DE MI HUERTA!
NUESTRA SECCIÓN VEGGIE



Lasaña de hortalizas del Parc Agrari con bechamel de calabacín y col Kale.....	20€
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€

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€

*Todas nuestras carnes son ecológicas de la Poble de Segur y vienen acompañadas de crudites, pimiento asado y patatas *pont neuf*.

¡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€

¡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€

*Nuestros arroces provienen de Illa de Riu del Delta de l'Ebre

R e s t a u r a n t

Pelai

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



EL CÍTRICO

Tartaleta de lima, limón, merengue y nata

EL SALADO

Coca con chocolate, aceite de oliva V.E. y escamas de sal

EL TRADICIONAL

Crema catalana con bostoc de almendras

EL GOLOSO

Parfait de doble chocolate y caramelo

EL AUTÉNTICO

Recuit de "Fonteta" con miel ecológica
(exclusivo viernes, sábado y domingo)

EL FRESCO

Fruta de temporada con helado al gusto

7€

unidad