

# Primavera

## GILDA

€2,50(uni)

Oliva d'anxova de l'Escala, bitxo, cogombret, formatge i oli d'oliva

## MARÍTIMES

€5,50

Croquetes de peix i marisc fetes a casa i acompanyades de la nostra maionesa de Kimtxi (3 unitats)

## ENSALADILLA LA NOSTRA

€10,00

Patata, pastanaga, olivada, bonítol, ceba marinada i bastonets de Camut

## MUSCLOS

€9,00

Cassola de musclos del Delta cuinats al forn de carbó d'alzina amb llimona curada i api

## XATONADA

€12,00

Amanida amb verat fumat, anxoves de l'Escala, bonítol i romesco

## TÀRTAR SALVATGE

€10,00

De peix de la llotja (segons captura) i torradetes de vidre

## "PESCAITO"

€12,00

Peix petit directe de la Llotja fregit amb farina de cigró

# MAR

## ERMESENDA

€10,00

Cassoleta de 150g de formatge de llet crua de vaca Bruna de l'Alt Urgell amb ceps i vi negre

## VERDURES

€10,00

Directes de l'hort de Can Sunyer a la brasa, de carbó d'alzina i el nostre Kimtxi casolà

## BRAVES

€5,50

Patates de l'hort de Tres Terres amb maionesa de bitxo i sofregit de tomàquet picant

## LLAUNA D'ESPELTA

€12,00

Gra d'espelta cuinat al forn de carbó (com un arròs) amb verdures i bolets

## NIU D'OU

€8,00

Un niu de patates fregides, ou "poché" i tòfona d'estiu

## PA DE COCA

€2,50

Del Forn dels Banys amb oli de Can Nualart i sal

# TERRA

## AURORA

€2,50(uni)

Corqueta de l'àvia Aurora, recepta original. Pernil tallat, molt amor i cruixents de cansalada

## TIRES DE VEDELLA

€10,00

Carn arrebossada de vedella feliç amb la nostra salsa de pebre verd

## STEAK TARTAR

€11,00

De Vedella de pastura, amagat dins un brioix de La Vianesa, tocs de Miso i Gàrum

## ENTRECOT

€23,00

Entrecot filatejat 250grs de vedella reposada, cuinat al forn de carbó i patata caliu

## LA GARRIGA

€9,00

Mandonguilles de botifarra de Can Perris amb sofregit casolà

## CANSALADA

€10,00

Brioix de La Vianesa, cansalada a baixa temperatura amb formatge i mostassa

# FAUNA

\*LES POSTRES LES FEM NOSALTRES AL NOSTRE OBRADOR, PREGUNTA PER ELLES\*