

MAR

GILDA €2,50(uni)

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

MARÍTIMA €2,50(uni)

Croqueta de marisc feta a casa i acompanyada de la nostra maionesa de Kimtxi

ENSALADILLA LA NOSTRA €10,00

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

MUSCLOS €10,00

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

CALAMARS €12,00

Calamars de la costa amb ceba confitada, llimona, all i julivert

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

TERRA

ERMESEDA €10,00

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

TOMÀQUET €8,00

Tartar de tomàquet de varietats locals amb alfàbrega i oli Vera del Vallès

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 CÒCA €2,50

Del Forn dels Banys amb oli de varietat Vera Can Nualart i sal

FAUNA

AURORA €2,50(uni)

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

MILANESA €10,00

Milanesa de vedella feliç arrebossada, el nostre sofregit i formatge d'ovella gratinat al forn de carbó

STEAK TÀRTAR €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, ceba encortida, mostassa i mel

Les postres les fem nosaltres al nostre obrador, totes valen 7€, pregunta per elles