

*Tots els nostres plats s'elaboren al moment i  
amb ingredients naturals.  
Deixa les presses a la porta i gaudeix del teu temps...*

---

### Menú 2 plats:

---

16,00 €

2 plats a escollir de la nostra carta

postres del dia  
o cafè

copa de vi,  
aigua o refresc

pa blanc o  
pa negre

---

### Menú 1 plat:

---

12,50 €

1 plat a escollir de la nostra carta

postres del dia  
o cafè

copa de vi,  
aigua o refresc

pa blanc o  
pa negre

Cuina oberta ininterrompudament de 12h a 24h  
Menús vàlids als migdies de dilluns a divendres de 12.30h a 16.00h excepte festius i agost  
Vàlid fins a 12 comensals, consulta el nostre menú diari per a grups

**\*suplement de 3,00 € al menú**

**\*\* plat no inclòs al menú**



LA  
CA  
PE  
LLA


---


## Per picar

---

 Veggie roll de xampinyons, ceba i farigola  
5,50 €/2u.

Cruixent de brie amb melmelada de tomàquet  
5,50 €/2u.

 Patates amb salsa verda i romesco  
6,00 €

 Patates al forn amb farigola, romaní i pebre  
7,00 €


### Croquetes casolanes:


★ Rostit


★ Gorgonzola i nous


★ Albergínia


★ Xampinyons i ceps


 ★ Mill, porro i alga dolse  
1,70 €/u.

 Patés vegetals amb pebre de Caiena fresc i torradetes italianes:  
Albergínia fumada, anacards i pebrot escalivat, i xampinyons, nous, farigola i ceba  
9,00 €

 Mutàbal: paté d'albergínia amb pa de pita  
8,00 €


 Guacamole amb natxos  
9,80 €


 Hummus rosa amb arrels al forn  
8,00 €

 Carxofes al forn amb oli de romaní i sal de Maldon (temporada)  
7,00 €

*Tots els ous que utilitzem per a la preparació dels nostres plats són de gallines criades a l'aire lliure i alimentades amb menjar de producció ecològica.*

---

 Pa de cristall amb tomàquet  
2,00 €


 Els nostres pans amb massa mare:  
★ Pa blanc de blat i sègol  
★ Pa negre de sègol, ordi i blat  
1,50 €/u.


---

---

## Amanides i entrants


---


 Gaspaxo amb maduixa i illa de torradeta amb alvocat  
9,00 €


 Jardí de tabulé de búrgul al vapor amb verduretes, fruita seca i vinagreta de llimona i menta  
9,00 €


Crema de celerí amb sorbet d'api i sèsam negre  
9,00 €



 Tàrtar de remolatxa amb tàperes, cogombrets, alvocat i mango  
9,00 €

 Tomàquet macerat amb herbes mediterrànies  
Gelatina d'alfàbrega, escuma d'oli d'oliva verge, cruixent de ceba i sal d'olives negres  
9,00 €

 Cremes fredes de pastanaga i vichyssoise  
8,00 €

 Amanida de fruites  
Base de mango i fonoll amb escarola, papaia, maduixa, kiwi, pinya caramelitzada amb agave i perles de cítrics  
9,00 €

Amanida amb formatge de cabra  
Brots tendres, formatge de cabra artesanal gratinat amb mel, nous, panses i vinagreta de Mòdena amb mel  
10,00 €

---

## Fondue per compartir

---


\*\* Fondue de formatge amb raïm  
17,50 €


\*\* Fondue de formatges especial  
preparada amb vi blanc  
Llàgrimes de tardor (DO Terra Alta), amb espàrrecs, mini-patates i cirerols  
23,50 €

---

## Plats principals

---

 **Llenties amb arròs, verdures, coriandre fresc i espècies**  
9,00 €

 **Pot de llegums: cigrons amb ruca, rave, cirerols, ceba morada i comí**  
9,00 €

### Farcellet a la Norma

Pasta brick farcida de ricotta i albergínia amb alfàbrega i reducció de cirerols  
11,00 €


### \* L'hamburguesa gурmet més saludable

de tofu, seitan i xampinyons amb pa de malta i:

★Guacamole, enciam i tomàquet o


★Crema de formatge vegà,  
ceba caramel·litzada i enciam

12,00 €

 **\* Carbassó al forn farcit de búrgul, espàrrecs, xampinyons, alga dulce i crema de formatge vegà**  
12,00 €

### Energia

Arròs integral + xampinyons amb tofu i llavors de lli + cigrons saltats amb algues wakame i kombu + bròquil amb pastanaga i pèsols al vapor + tamari  
11,00 €

 **Curri de verdures amb arròs basmati, cuinades amb llet de coco, curri de Madràs i aroma de llima**  
10,50 €

### Empanada

de verduretes, xampinyons, ou, ametlles i olives  
10,00 €

**Albergínia amb formatge de cabra artesanal gratinada amb beixamel de prunes**  
12,50 €

**Patates fregides amb aroma de romaní i ous ferrats ecològics a punt per sucar**  
8,00 €

*Tant el formatge tronxon com el de cabra són de producció artesanal i elaborats amb llet de cabres de pastor.*





vegà

---


## Arròs i pasta

---

 **\*\* Arròs mediterrani amb mini-pastanagues, romaní, olives verdes, negres i de Kalamata**  
13,50 € per persona (mínim 2 persones)

 **\*\* Arròs caldós amb espàrrecs i bolets**  
13,50 € per persona (mínim 2 persones)

**\*\* Risotto de porros i xiitake amb parmesà**  
13,50 € per persona (mínim 2 persones)

 **Tallarines d'arròs amb verdures al wok, llet de coco i ametlles**  
11,50 €

### Rigatoni a la puttanesca

Pasta fresca amb salsa de tomàquet, olives de Kalamata, tàperes i oli d'alfàbrega  
11,00 €

### Fetuccini a la bolonyesa

Pasta fresca amb salsa de tomàquet, pastanaga, ceba, seitan amb orenga i parmesà vegà  
11,50 €

---

## Coques

---

### Amelie

Ruca, xampinyons, nous, gerds, nabius, formatge tronxon artesanal, mel i mostassa.  
9,70 €

### Escalivada

Pebrot vermell, albergínia, ceba i formatge de cabra artesanal  
9,70 €

 **Catalana**

Espinacs, xampinyons, panses i pinyons  
9,70 €

### Bosc


Gírgoles, gorgonzola i mousse d'albergínia  
9,70 €


**Opcional demanar-les sense formatge**

---


## Les postres

---

 Trufes chai veganes amb cacau cru  
6,00 €

 Pot multicolor de fruita d'estiu  
6,00 €

Triangle de pasta brick al forn farcit de poma i nous  
amb gelat de canyella  
6,00 €

 Crep amb reducció de taronja i gingebre  
6,00 €

Petits fours de xocolata, sorbet de gerds,  
crumble amb gingebre i pètals de flors  
6,00 €

Tiramisú  
6,00 €

Gelat de coco amb xocolata negra calenta  
6,00 €


Gelats i sorbets naturals a escollir:

- ★Gelat de Baileys
  - ★Gelat de canyella
  - ★Gelat de coco
  - ★Gelat de vainilla
  - ★Sorbet de gerds
  - ★Sorbet de mango
  - ★Sorbet de llimona
- 5,00 €

Pastís de formatge amb coulis de fruites del bosc  
6,00 €

Coulant amb gelat de Baileys  
★Opció coulant sense gluten  
6,00 €

 Pastís vegà de pastanaga, panses i nous  
6,00 €

 Te matcha amb suc de taronja natural  
6,70 €

---

## Acompanya les teves postres

---

Copeta de vi de postres:

1,00 €

laia Rosa Serralada de Marina  
DO Alella

Copetes de licor:

3,00 €

Crema artesanal d'arròs bomba del delta de l'Ebre

Aromes de Montserrat

Ratafia artesanal Russet

Baileys Chocolat Luxe

Limoncello

