

Per picar:

1\2 Ració Ració

Croquetes de pernil amb padrons 8€ 12€

Pernil de gla amb pa tomàquet 12€ 20€

Gambes de Vilanova a l'allet _ 18€

Pop a la gallega 10€ 18€

Musclos en escabetx fet a casa 10€

Iva inclòs



Els nostres primers:

Mil fulles de foie amb poma caramel·litzada 12€

Mini Canelons de pollastre de corral amb beixamel de moixernons 12€

Tàrtar de salmó amb guacamole i caviar d'arengada 14€

Verdures ecològiques de temporada saltejades amb pernil i vieira 12€

Amanida de maduixes amb mato, foie i vinagreta de cardamom 10€

Faves fresques saltejades amb sepiola, pernil i menta 16€

Pèsols estofats amb bacallà, botifarra negra i popets de Vilanova 18€

Crema d'esparracs verds amb cansalada confitada i puntes 12€

d'esparracs blancs i gambeta



Els nostre segons:

Arròs a la cassola amb sèpia i carxofes 18€

Rissoto d'esparracs verds i botifarra d'ou 16€

Calamars farcit de Tou dels til·lers i ceps amb crema de bledes 13€

Bacallà al papillote amb tirabecs i suc de la seva cocció 16€

Romescada de rap amb pèsols i patates 20€

Peix del dia amb guarnició

Lletons de vedella saltejat amb múrgules, espinacs i ou ferrat 16€

Cruixent de Peus de porc amb cargols i alls tendres 14€

Cassoleta de Gall Negre del Penedès en escabetx suau i verdureta baby 16€

*Premsat de cabrit a baixa temperatura amb patata de morter i oli de fava
Tonga 18€*

Filet de vedella a la planxa amb crema de múrgules i patates rosses 20€

Iva inclòs



Els Nostres postres:

Escuma de crema catalana amb gelat de canyella 5€

Mousse de xocolata amb crema de Fava Tonga i perles de cítrics 7€

Mel i mato amb pinyons garapinyats i gelat de mel 6€

Pecat de xocolata amb gelat d'avellanes 6€

Mousse de Catànies Cudié 6€

Assortit de formatges amb melmelades 10€

