

**“EL MÓN CULINARI ÉS UN ART I UN PLAER, I COM TOT ART
NECESSITA EL SEU TEMPS.
ESPEREM QUE DISFRUTIN AMB CADA PLAT TANT COM NOSALTRES,
EN CREAR-LO”.**

PER COMENÇAR

Copa de cava Ecològic Vall D'olina	3,00
Kir Royal (el còctel de cava per excel·lència)	3,50
Vermut	3,50
Cervesa artesana “Vella Caravana de Menàrguens o Ponent de Seró”	3,20

MENUS

Menú Degustació (taula completa, 8 plats)	47,00
Menú Slow Food (taula completa, 5 plats) KM 0.	35,00

APERITIUS **KM 0.**

Caragols a les especíes amb codony gelat, tomàquet i allioli.	9,30
Sardines marinades al vermut amb pebrot escalivat i olives verdes.	10,90
Ostres del Delta amb amanida de crudités cítriques i cava.	14,80

PRIMERS PLATS

Amanida de rossinyols escabetxats, bonítol i magrana KM 0.	14,90
Crema de castanyes amb calamarsets, trompetes, botifarra i cafè.	16,80
Estofat de cigronet petit de Gallecs amb ceps, escamarla i perol.	16,40
Canaló de vedella ecològica amb carreretes i tòfona del Montsec KM 0.	17,00

PEIXOS

(Els els nostres peixos són salvatges i de les llotges de Tarragona)

Arròs bomba amb llamàntol, safrà de Jiloca* i gamba a la brasa.	25,90
Rajada amb carpaccio de peu de porc, espardenyes i escamarla.	23,40
Turbot rostit amb samfaina de camagroc, gamba i pop roquer.	25,80

CARNS

(Les nostres carns son ecològiques del Pirineu Lleidatà) **Tots els plats KM 0**

Rodo de conill farcit "com cal" amb vi ranci, rossinyols i poma verda.	21,40
Cabrit de "cabra Catalana" amb trompetes, tòfona i nectum d'avet.	23,20
Pollastre de la Torre de l'Erbull amb trinxat de ceps, castanyes i carabassa.	24,40
Filet de vedella de l'Altarriba amb moniato, ou eco i ratafia.	29,60

POSTRES I MARIDATGES

(Es recomana demanar al principi amb la comanda)

Crema Catalana de llorer amb violetes, fruits del bosc i espígol KM 0.	7,90
<i>Vi aconsellat: Etim Vendimia tardana 3,15</i>	
Fons làctics amb fruites, mel, herbes i safra de Jiloca* KM 0.	8,40
<i>Moscatell Zubiri 3.50</i>	
Xocolata en textures amb fruits secs, torro i pebre gelat	8,40
<i>Vins aconsellats: P. X. 1927 Alvear 3,90 Vi dolç Alta Alella Mataro 4,70</i>	
Degustació de formatges de pastor amb contrast de confitures i pa de fruites del Jaimito KM 0.	7.80
<i>(els nostres formatges son de pastors Catalans amb ramat propi)</i>	
<i>Vins aconsellats: Malvasia de Sitges 3.55 Moscatell Zubiri 3.50</i>	

Pans i bogeries pel cafè 2,90 €

Tots els preus IVA inclòs

Si sou al·lèrgics a algun aliment, és important que ens ho comuniqueu.

Alguns dels components dels plats poden variar segons la disponibilitat del mercat



“ KM 0. Es una iniciativa de la Red de Cuiners de Terra Madre, per una cuina sostenible, que indica que el plat esta elaborat amb productes de proximitat procedents de petits productors respectuosos amb el medi “.

Els nostres pans son del forn Pa de Ronyo de Torregrossa, elaborats amb farines ecològiques, fermentacions llargues i cuits amb forn de llenya d'alzina.

Acabes d'arribar a un restaurant **Km0 d'Slow Food...** saps què vol dir?

Doncs que en el nostre restaurant es cuinen plats de Km0 en els quals prioritzem la pagesia propera i ecològica, fem aliments de temporada, evitem l'ús de transgènics, recuperem productes de l'Arca del Gust i dels Baluards d'Slow Food, i cuinem peix capturat de forma sostenible.

Cuinem des del cor i treballem amb aliments de màxima qualitat compartint el nostre coneixement amb altres restaurants Km0 per millorar el vincle entre la terra i la gastronomia local. Ens agrada cuinar, i ens agrada que els nostres clients rebin a la taula el que nosaltres estimem a la cuina.