

M A Y O 2 0 2 1

C A R T A V I V A

Crema del día: Crema de zanahoria con cúrcuma y naranja 5€/8€

Pasta del día: Penne rigate con burrata y tomates frescos y caramelizados 15€

Pidé (o coca fina) con tomate confitado y queso de cabra 11€

Carpaccio de calabacín con queso pecorino, cremoso de aguacate y vinagreta de nueces 12€

Burrata ahumada con tomates cherry ecológicos y rúcula 12€

Salteado de setas con gírgola de castanyer, melena de león, bimi y kale 17€

Arroz seco de costillas con habitas 35€ (para 2 personas)

Cordero lechal a baja temperatura con patatas primor y hierbas aromáticas 19€

P O S T R E S

Fresas con nata 5€

Panna cotta con crema de frambuesa y fresas 6€

Tarta de zanahoria con pistacho 4,7€

Tarta de chocolate con avellanas y crema de queso 4,7€

IVA incluido

En este menú hay alimentos que podrían causar alergia o intolerancia a personas sensibles a algunos alérgenos. Para más información consulte a nuestro personal (Información de acuerdo con el Reglamento 1169/2011).

2021

PARA PICAR

Boquerones en vinagre	6€
Hummus de zanahoria asada con zaatar, alcaparras, limón confitado en aceite y sal y flores del huerto	7,5€
Tortilla de patatas	3€
Pidé (o coca fina) de temporada con queso scamorza affumicata y producto de temporada	11€
Mortadela trufada	8€
Jamón 100% ibérico de bellota (paletilla)	14€/26€
Salmón marinado en remolacha y eneldo, con mayonesa de wasabi, rúcula y tostadas	13€
<i>Coca de cristal con tomate de ristra y aceite de oliva virgen</i>	3,5€

DE LA HUERTA...
ENSALADAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

Crema del día	5€ / 8€
Burrata con hojas fresas de espinaca baby, piñones y mermelada de tomate	10,5€
Ensalada de quinoa negra con burrata, pistacho, eneldo y vinagreta de limón	12,5€
Ensalada verde con atún, huevo duro, tomates cherry y su vinagreta	12€
Salteado de Heura (proteína vegetal) con verduras de temporada	18€

PASTAS Y ARROCES

Pasta del día (*preguntar al camarero*) 15€

DESDE EL MARY LA MONTAÑA

Calamares de costa a la plancha	12€/16€
Morro de bacalao a baja temperatura con verdura, tallos y hojas del huerto	22€
Steak tartar con sus tostaditas	16€
Pollo de corral con verduritas en su jugo	15€
Solomillo acompañado con verduras de temporada	24€
Hamburguesa ecológica del Ripollés, acompañada con verduras de temporada	18€

*Para acompañar nuestras carnes y pescados,
... patatas al horno con hierbas aromáticas 3€
... verduras 3€*

IVA incluido

En este menú hay alimentos que podrían causar alergia o intolerancia a personas sensibles a algunos alérgenos.
Para más información, por favor, consulte a nuestro personal (Información de acuerdo con el Reglamento 1169/2011).

2020

POSTRES

Ganache de chocolate con haba tonka, sus tostadas, aceite y sal	6€
Cre moso de maracuyá con crumble, espuma de coco y crujiente de chocolate blanco con ralladura de lima	5,5€
Tarta de queso	4,7€
Lemon pie	5€
Yogur griego con miel y frutos secos	4,5€
Selección de helados artesanos	4,5€
Helado artesano de pistacho o avellana	6,4€
Açaí bowl	7,5€
Zumos de fruta naturales, prensados en frío	4€/ 6€
Fruta de temporada	4€