

## A MANO

*Producimos los embutidos con cerdo Gascón criado de forma ecológica*

Gran selección de embutidos hechos en casa	38,50€
Cabecero de lomo	16€
Lomo curado	16€
Mortadella	14€
Jamón braseado	14€

*\*Según disponibilidad diaria*

## PARA UNTAR

Focaccia con romero	4,90€
Focaccia, mantequilla casera y aceite de oliva del entorno	6,90€

## AGRICULTORES LOCALES

Olivas gordal aliñadas	4,10€
Espárragos blancos con sabayón de naranja	21,90€
Parmigiana de berenjena	15,50€
Cogollos asados con salsa bagna cauda	8,90€
Puerro asado, mantequilla tostada y avellana de Reus	8,90€

## NO PUEDE FALTAR

Straciatella de burrata, aceite de albahaca y hojas del entorno	12,90€
Tartar de cerdo Gascón	18,90€
Cabecero de lomo Gascón tonnato	14,90€

## COMPLEMENTOS (PARA AÑADIR A TUS PIZZAS)

Anchoas del Cantábrico (5u)	12€
Jamón braseado	5,50€
Straciatella	5€

## A LA LEÑA

*Finalizamos el proceso de nuestra pizza hecha con harina ecológica local*

## SEGÚN NOS DÉ LA TEMPORADA

Salsa de tomate cherry asados, mozzarella y holandesa de albahaca	13,90€
Salsa de gamba, crudité de gambas de Palamós y queso galmesano	26,90€
Múrgulas a la crema, Mahón tierno y perretxikos	27,90€
Crema de habas, habitas salteadas, cabeza de jabalí, mozzarella y aceite de menta	15,50€
Panceta curada, alcachofa del Prat, mozzarella y salsa de rustido	19,50€

## CLÁSICAS

Mortadella con pistachos, espinaca, pasas y crema de ricota	15,90€
Straciatella de burrata, tomate y pesto de albahaca	16,90€
Sobrasada, queso Mahón, hinojo silvestre y mozzarella	15,50€
Quesos: Puig Pedròs, Gamoneu, Cabrales y mozzarella	16,50€
Chorizo picante, tomate, mozzarella y mejorana fresca	15,50€

## ANTES DE IRTE

Tiramisú	5,50€
Tarta cremosa de chocolate, naranja confitada y nata fresca	6,90€
Focaccia, recuit, miel de romero y macadamia tostada (a compartir entre 2 pax)	9,90€