



A MANO

Producimos los embutidos con cerdo de la raza Gascón criado de forma ecológica.

Cabecero de lomo	16
Lomo curado	16
Jamón braseado	14

**Según disponibilidad diaria*

AGRICULTORES LOCALES

Las verduras que utilizamos provienen en gran medida de pequeños productores locales y de nuestra cosecha.

Olivas gordal aliñadas	4,60
Coliflor asada, gremolata y parmesano	8,90
Puerro asado, mantequilla tostada y trufa	12,90
Parmigiana de berenjena	15,50
Verduras fermentadas	5,50

NO PUEDE FALTAR

Stracciatella de burrata, aceite de albahaca y hojas de temporada	13,90
Focaccia con romero	5,50
Burrata, hierbas aromáticas y capuliato	18,90
Extra de trufa (según mercado)	

SEGÚN NOS DÉ (LA TEMPORADA)

Pregúntanos por nuestros platos fuera de carta

A LA LEÑA

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

1. Tomate, mozzarella y albahaca 12,50
2. Stracciatella de burrata, tomate y pesto de albahaca 16,90
3. Panceta, mozzarella, patata asada, yema de huevo y botarga de atún 16,20
4. Quesos: Puig Pedròs, Gamoneu, Cabrales y mozzarella 16,50
5. Tomates cherry, mozzarella, aceite de albahaca y queso de oveja Tou Serra del Tormo 16,20
6. Sobrasada, queso Mahón, hinojo silvestre, miel y mozzarella 16,50
7. Crema de zanahoria asada, zanahoria en escabeche, ricotta de cabra mozzarella y chicharrones 15,90
8. Chorizo picante, tomate, mozzarella y mejorana fresca 16,50
9. Anchoas del Cantábrico, tomate, escarola y puré de oliva kalamata 17,90
10. Crema de calabacín, jamón braseado, mini calabacines en flor, queso de oveja curado Casa Mateu y mozzarella 17

COMPLEMENTOS

Anchoas del cantábrico (5u)	12
Stracciatella	6
Jamón braseado	6.50

ANTES DE IRTE

Tiramisú	5,50
Tarta cremosa de chocolate con nata fresca	6,90
Limoncello	3,50

**Solo utilizamos leche de producción ecológica*

CAFÉ

Orgánico de Honduras, tostado en Barcelona

Café solo	2,20
Café cortado	2,40
Café americano	2,90
Capuccino	3,90
Carajillo de Baileys	3,50

**Disponemos de café descafeinado*