

Aperitivo del día + primero + segundo + postre: 33€

SEPTIEMBRE 2025

(precio por persona, bebidas no incluidas. si no quieres postre, puedes pedir otro primero)

Con maridaje natural (3 vinos o 3 bebidas sin alcohol): 45€

snacks y pan (no incluidos en la fórmula)

NUESTRAS OLIVAS (gf) 3,50€

CROQUETAS de espinacas a la catalana, veganesa de wasabi (gf) 2,20€ /un.

TACO crujiente, setas shitake, acelgas, gel de shiracha, mole rojo y veganesa de aceite confitado (gf) 4,50€ /un.

FOCACCIA CASERA de lechuga de mar, salsa tártara, calabaza, ajos tiernos, alcaparras fritas 8€

PAN DE MASA MADRE del horno PA de KILO 3€ (media ración 1,50€) (gf opcional ración entera)

PAN CON TOMATE y aceite extra-virgen de arbequina eco 4€ (media ración 2€) (gf opcional ración entera)

primeros

AJOBLANCO, migas ruleras, brote de ajo, ciruelas, aceite de tomillo (opción gf)

Pan de AJO DE OSO, gírgola azul, patata, salicornia, limón preservado

TOMATES KM0, crema de alubias del ganxet, nectarinas, pepino japonés, chimichurri, codium (gf)

SALTEADO de temporada, crema de polenta, caramelo de miso y nuestro garum (gf)

GALETS rellenos de acelgas y pasas, crema de piñones y limón

segundos

ARROZ de Pals cremoso con tomates pasificados y su demi-glace, judías verdes, romero, polvo de pino (gf)

CALABACINES tatemados, sus flores, cremoso de TEMPEH de almendras, crumble dulce, albaricoques caramelizados (gf)

REMOLACHAS asadas, albondiguillas de lentejas y arroz, crema especiada, hojas encurtidas, pesto de tallos (gf)

BERENJENA blanca escalibada, toffee de garbanzo pedrosillano, sanfaina, farinata, aceite de ñora y limón (gf)

Paella de FREGOLA (pasta de Cerdeña), calabaza patisson asada y veganesa de tomate confit

postres

BRIOCHE crujiente, higos avinagradas y frescas, crumble de frutos secos, aceite de hoja de higuera

SANDÍA gelificada, fermentada y granizada, caramelo de chile de árbol y lima (gf)

Oda al ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (bizcocho, helado y emulsión), chocolate, avellanas

TRUFAS al wasabi, tierra de chocolate, caramelo salado (3 un.) (gf)

Nuestra cocina vegetal sigue el ritmo de la naturaleza, se alimenta de biodiversidad y prioriza los productos cultivados responsablemente en las huertas locales. Hacemos compost, ¿quieres una bolsita?