

# LA NOSTRA CARTA DE PROXIMITAT

## PER COMPARTIR

- 26,00 € Espardenyes a l'andalusa (100 grs)
- 40,00 € Angules blanca del Delta i gambeta vermella a l'allet
- 12,00 € Calçots a la seva cendra
- 20,00 € Pernil de gla amb coca de vidre
- 5,00 €/u Vieira a la planxa amb escabetx de pastanaga i algues marines
- 5,00 €/u Broqueta de pop de costa a la brasa amb cansalada del coll

## ENTRANTS

- 12,00 € \* Caneló de conill ecològic amb beixamel de tòfona
- 12,00 € \* Ravioli de gall del Penedès IGP amb beixamel de tòfona
- 14,00 € Consomé de cua de bou amb parmentier de patata i ravioli marí
- 14,00 € Xató de les nostres Arrels
- 12,00 € Carxofes confitades al cava amb foie i tòfona
- 15,00 € Amanida tèbia de Gall Negre del Penedès IGP en escabetx amb trompetes de la mort.

## ARROSSOS ACQUERELLO

- 18,00 € Rissotto de botifarra Mas Cavaller amb tòfona i tallarines de calamar
- 25,00 € Arròs de ceps amb foie

## SEGONS PLATS

- 60,00 € \* Caldereta de llagosta de costa a la menorquina (preu per persona)
- 16,00 € \* Gall negre del Penedès IGP rostit a la catalana
- 16,50 € Cruixent de peus de porc amb espardenyes
- 22,00 € Peix de la Llotja amb la seva guarnició
- 22,00 € Parpatana de Balfegó amb soia marinada i calçots
- 18,00 € Filet de cérvol amb puré de castanyes i fruits vermells
- 18,00 € Bombó de civet de senglar a la royale amb chutney de poma
- 16,00 € Melós de vedella amb salsa ratafia, puré de moniato i xips de remolatxa

\* Els plats de les nostres Arrels que no podem treure de la carta.

(IVA INCLÒS)

*Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal  
pels processos d'elaboració dels diferents plats.*