

LA CARTA

DE LA NOSTRA HORTA
DE NUESTRA HUERTA

- 9,80 € **Amanida d'espínacs, formatge de cabra i vinagreta de fruits secs**
Ensalada de espinacas, queso de cabra y vinagreta de frutos secos
- 11,50 € **Amanida de quinoa, alvocat, kiwi, ruca, ametlles amb cítrics, mostassa i mel**
Ensalada de quinoa, aguacate, kiwi, rúcula, almendras con cítricos, mostaza y miel
- 11,50 € **Tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba tendra i tapenade d'olives de Kalamata**
Tomate con ventresca de atún, cebolla tierna y tapenade de kalamata
- 12,50 € **Burrata amb cirerols, pesto de menta, creixen i pistatxo verd**
Burrata con tomate cherry, pesto de menta, berro y pistacho verde

LES NOSTRES FUSTES...
NUESTRAS TABLAS...

- 15,80 € **Fusta de pernil ibèric de gla 75%**
Paleta de jamón ibérico de bellota 75%
- 15,80 € **Taula d'ibèrics (llom, xoriço, salsitxó, pernil)**
Tabla de ibéricos (lomo, chorizo, salchichón, jamón)
- 15,80 € **Taula de formatges: manxec, serrat, garrotxa i brie amb confitura de taronja**
Tabla de quesos: manchego, serrat, garrotxa y brie con confitura de naranja
- 14,20 € **Terrina de foie-gras semicuit amb armanyac**
Terrina de foie gras mi-cuit al brandy de Armanac

PLATS FREDS
PLATOS FRÍOS

- 8,50 € **Hummus de cigrons i mutàbal amb pico de gallo i dip vegetal**
Hummus de garbanzos & mutabal con pico de gallo y dip vegetal
- 10,50 € **Cecina curada de bou amb vinagreta d'escalunyes, formatge grana padano i ruca**
Cecina curada de buey con vinagreta de chalotas, parma grana padano y rúcula
- 16,90 € **Cebiche de llobarro i gamba llagostinera amb mango, llet de tigre i blat de moro**
- 15,90 € **Tàrtar de salmó amb envinagrats, wakame i maionesa de mostassa**
Tartar de salmón con encurtidos, alga wakame y mahonesa de mostaza
- 18,50 € **Tàrtar de tonyina vermella amb vinagreta de soja, tomàquet de pera amb coriandre i alvocat**
Tartar de atún rojo con vinagreta de soja, tomate pera con cilantro y aguacate
- 18,50 € **Tataki de tonyina bluefin amb verdures i teriyaki**
Tataki de atún "Bluefin" con verduras y teriyaki

PLATS CALENTS
PLATOS CALIENTES

Croqueta de pollastre, mín. 2 u Croqueta de pollo, min 2 unid.	2,30 €/u
Croqueta de pernil ibèric, mín. 2 u Croqueta de jamón ibérico, min 2 unid	2,30 €/u
Croqueta amb espinacs i cabrales, mín. 2 u Croqueta con espinaca y cabrales, min 2 unid	2,30 €/u
Patates braves cruixents amb salsa picant Patatas Bravas crujientes con salsa picante	6,50 €
Carpaccio d'albergínia, formatge de cabra, mel de canya, tomàquet sec i olives de Kalamata Carpaccio de berenjena, queso de cabra, miel de caña, tomate seco y Kalamata	10,50 €
Musclos al vapor amb porro, api i vi blanc Mejillones cocinados al vapor con puerro, apio y vino blanco	9,50 €
Calamars fregits amb maionesa de llimona dolça Calamares en fritura con mahonesa de lima	11,00 €
Gambes amb allada amb oli d'oliva, bitxo i julivert Gambas al ajillo con aceite de oliva, guindilla y perejil	12,00 €
Sardines de la Costa Daurada Sardinas de la Costa Daurada	9,50 €
Sípia a la planxa amb oli d'all i julivert Sepia a la plancha con aceite de ajo y perejil	11,50 €
Ous camperols ferrats amb patata i pernil ibèric Huevos fritos camperos con patata y jamón ibérico	10,50 €
El nostre caneló XL d'ànec guisat amb beixamel trufada Nuestro canelón XL de pato guisado con bechamel trufada	8,50 €
Tires de pollastre cruixent amb curri, llimona dolça i maionesa de mostassa Fingers de pollo crujiente con curry, lima y mahonesa de mostaza	8,50 €
Cruixent de pollastre, ceba caramel·litzada, gorgonzola i panses Crujiente de pollo, cebolla caramelizada, gorgonzola y pasas	9,50 €
Minihamburguesa de vedella en panet, ceba caramel·litzada i cheddar Mini burger de ternera en pan de mollet, cebolla caramelizada y cheddar	4,90 €
Verdures escalivades amb ceba tendra fumada i salsa romesco Verduras asadas con cebolleta tierna ahumada y salsa romesco	8,90 €

LES COQUES
LAS COCAS

8,50 € **Coca amb assortiment de verdura escalivada amb romesco**
Coca de surtido de verdura asada con romesco

8,90 € **Coca de ceba dolça, formatge de cabra i encenalls de pernil Ibèric**
Coca de cebolla dulce con queso de cabra y virutas de jamón ibérico

DEL MAR...
DEL MAR...

17,50 € **Salmó de Noruega amb poma Golden i Granny Smith i oli de vainilla**
Salmón Noruego con manzana Golden y Granny Smith y aceite de vainilla

18,90 € **Llom de bacallà, allioli de panses, espinacs, espàrrecs i pinyons**
Lomo de bacalao, alioli de uvas pasas, espinacas, espárragos y piñones

21,50 € **Llobarro amb albergínia escalivada, oli amb all, pebre vermell de La Vera i pernil ibèric**
Lubina con berenjena asada, aceite ajado al pimentón de la vera y jamón ibérico

LES CARNES...
LAS CARNES...

17,90 € **Melós de galtes de vedella amb parmentier trufat i ceps confitats**
Meloso de carrilera de ternera con parmentier trufado y cep confitado

16,50 € **Magret d'ànec amb búrgul de blat, ceba tendra escalivada i pruna deshidratada**
Magret de pato con bulgur de trigo, cebolla tierna asada y ciruela deshidratada

13,50 € **Lagarto de porc ibèric a baixa temperatura amb verdures, soja i mel**
Lagarto de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura con verduras, soja y miel

ARROSSOS (MIGDIA, min 2 persones)
ARROCES (MEDIODÍA, min 2 personas)

16,00 € **Fideuà amb sípia, gambes i allioli**
Fideua con marca de sepia, gambas y alioli

17,00 € **Arròs negre amb tinta de calamar, gambes i musclos**
Arroz negro con tinta de calamar, gambas y mejillones

18,50 € **Arròs a la marinera amb peixos i mariscos**
Arroz a la marinera con pescados y mariscos

17,00 € **Arròs amb lagarto d'ibèric, botifarra negra, albergínia i porro**
Arroz con lagarto de ibérico, butifarra negra, berenjena y puerro

PA I SALSES...PAN Y SALSAS

Pa de vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva arbequina Pan de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva arbequina	3,80 €
Servei de pa Servicio de pan	2,00 €
Salses (allioli, romesco, brava, mel i mostassa) Salsas (alioli, romesco, brava, miel y mostaza)	1,50 €

POSTRES...POSTRES

Crema cremada casolana Crema catalana quemada hecha en casa	5,10 €
Torrada de Santa Teresa caramel·litzada amb gelat d'ametlles garapinyades Torrija caramelizada con helado de almendra garrapiñada	5,50 €
Pastís de formatge artesà de La Ibense Tarta de queso artesana de La Ibense	5,50 €
Pastís Tatin de poma tèbia amb gelat de vainilla Taten de manzana tibia con helado de vainilla	6,50 €
Amanida de fruites del temps amb duo de sorbets Ensalada de frutas del tiempo con dúo de sorbetes	5,10 €
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla Brownie de chocolate con helado de vainilla	6,00 €
Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina Coulant de chocolate con sorbete de mandarina	6,50 €
Deconstrucció de mojito a l'estil d'Arena Deconstrucción de Mojito al estilo Arena	4,90 €
Gelats artesans de La Ibense 1892 Helados artesanos de "La Ibense 1892"	4,80 €