















PER COMENÇAR

Olives Gordal (preu per unitat)	0,55
<i>oliva Gordal del Perelló farcida amb taronja natural i flor d'orenga</i>	
Bikini del "Tapas"  	7,5
<i>bikini de pernil ibèric, mozzarella fresca i tòfona negra</i>	
"Pinxo moruno" de pollastre (preu per unitat)	2,7
<i>mini pinxo de pollastre amb el nostre marinat casolà d'espècies</i>	

DE L'HORT

Amanida de fruits secs  	8
<i>enciam full de roure, formatge sarró de búfala de Montbrú i vinagreta de panses i pinyons del país</i>	
Tomàquet amb gust de tomàquet	7
<i>tomàquet Rosa Ple de les Arnaules amanit amb escates de sal i el nostre oli d'oliva verge extra</i>	
Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina i ceba tendra 	9,5
<i>tomàquet pebroter de les Arnaules amb ceba tendra i ventresca de tonyina</i>	
Timbal de tomàquet, albergínia i formatge de Montbrú  	8,5
<i>albergínia escalivada amb tàrtar de tomàquet ECO de l'Hortdelpuig i formatge de cabra de Montbrú</i>	
Tomàquet amb anxoves 	9
<i>tomàquet Rosa Ple de les Arnaules amanit amb anxoves del Cantàbric</i>	
Risotto de ceps  	8,5
<i>risotto amb ceps de Monbolet i formatge parmesà</i>	

OUS ECOLÒGICS ECOPALLARETA de GALLINES en LLIBERTAT

Trencats amb botifarra del Perol i carbassó 	10,5
<i>llit de patata i ceba amb botifarra del Perol esparracada, carbassó saltejat i 2 ous ferrats</i>	
Trencats amb pernil ibèric 	10,5
<i>llit de patata i ceba amb pernil ibèric i dos ous ferrats</i>	
Amb parmentier de patata i xampinyons  	10,5
<i>parmentier de patata, ou cuit a baixa temperatura i xampinyons saltejats</i>	

Panera de pa del forn Montlló - 1,8

Pa torrat del forn Montlló amb tomàquet - 2,8










*Disposem de torradetes sense gluten - 1,8

Suplement terrassa 10%













DEL MAR

Llagostins a l'allet 	8
<i>amb picada d'all i julivert</i>	
Tàrtar de salmó i tomàquet  	11
<i>tàrtar de salmó salvatge amb tàrtar de tomàquet ECO de l'Hortdelpuig i carbassó saltejat</i>	
Brandada de bacallà  	8,5
<i>brandada casolana amb torradetes</i>	
Carpaccio de bacallà 	11,5
<i>carpaccio de bacallà sobre llit de tomàquet ratllat i olives Kalamata</i>	

DEL CAMP I LA MUNTANYA

Carpaccio de vedella 	10,5
<i>carpaccio de vedella de La Bassola amb formatge de cabra curat de Montbrú</i>	
Mandonguilles amb calamarcets   	13,5
<i>mandonguilles de vedella de La Bassola i de porc Ral d'Avinyó amb calamarcets i pèsols</i>	
Magret d'ànec 	12,5
<i>magret a la planxa amb reducció de ratafia</i>	
Tataki de vedella  	14,5
<i>tataki de vedella de La Bassola marinat amb herbes del Mediterrani i parmentier de patata</i>	
Secret ibèric  	13,5
<i>secret ibèric a la planxa amb salsa de mel, mostassa i taronja</i>	

POSTRES

Pastís de formatge de l'Aida amb gelat de nata Eco  	6
Pastis d'ametlles casolà amb gelat de ratafia i nous  	5
Brownie casolà amb gelat de vainilla de Madagascar   	5,5
Trufes de xocolata negra Valrhona (5 unts)  	5
   Canelons cruixents amb crema de formatge dolça i festucs (4 uts)	6
Boles de gelat artesà (preu per unitat)	3
<i>xocolata negra, vainilla de Madagascar, nata ecològica, ratafia amb nous caramel·litzades, maduixetes del bosc, sorbet de mandarina i sorbet de llimona</i>	

