

APERITIVOS

NABO	5
LÁMINAS DE NABO ENCURTIDO CON ESPECIAS	
COL CHINA.....	4
EMSPANADILLA CASERA DE KIMCHI	

VEGETALES

VERDINAS	18
ALUBIAS VERDINAS GUIADAS CON ROSSINYOL Y TROMPETA DE LA MUERTE	
COLIFLOR	18
CUSCÚS DE COLIFLORES DE COLORES CON ROMANESCO CRUJIENTE	
PIMIENTOS	18
TIRAS DE PIMIENTOS ROJOS ASADOS CON YEMA DE HUEVO Y ALIÑO DE AJO Y COMINO	
PUERROS	18
TATÍN SALADO DE PUERROS CARAMELIZADOS CON JUGO VEGETAL Y FLORES	
ALCACHOFAS	18
FLORES DE ALCACHOFAS CON BIZCOCHO DE SÉSAMO NEGRO	
CEBOLLA TIERNA	18
CREMA DE CALABAZA CON CEBOLLA TIERNA ASADA, YEMA Y SEMILLAS TOSTADAS	
AJO NEGRO	18
SOPA AGRIPICANTE DE ÑOQUIS DE AJO NEGRO Y MULTIENSALADA DE BROTES	



SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO EQUIPO EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

ARROZ, PESCADO Y CARNE

ROVELLONS	23
RISOTTO DE ROVELLONS CON FLORES CRUJIENTES DE BRÓCOLI Y BONIATO RUSTIDO	
DORADA	27
SUPREMA DE DORADA CON SAMFAINA DE SHIITAKE Y MAITAKE Y ALGAS CRUJIENTES	
PATO	28
TRES COCCIONES DE PATO A LA NARANJA Y EN SU JUGO CON RAÍCES CRUDAS	

QUESOS

VEGANOS	24
SELECCIÓN DE QUESOS VEGANOS, PAN DE VERDURAS	
ARTESANOS	18
SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS, PAN CARASATU	

PAN

PAN VERDE - POR REBANADA.....	3
PAN DE TÉ VERDE Y CENTENO CON AOVE	

POSTRES

MANZANA	7
TARTA DE MANZANA EN ESPIRAL CON CHOCOLATE CREMOSO Y HELADO DE VAINILLA	
CALABAZA	7
CREMA CATALANA DE CALABAZA ASADA CON CACAO Y CHOCOLATE	
APIO Y CEBOLLA	7
MACEDONIA CRUDA DE FRUTAS CON HIBISCUS Y HELADOS DE APIO Y CEBOLLA	
DÁTILES	7
DÁTILES EN SU JUGO CON ALMENDRAS Y CAVIAR CÍTRICO	

MENÚS DEGUSTACIÓN

GASTROBOTÁNICO

NABO
REMOLACHA
ESPINACAS

PIMIENTOS
PUERROS

ROVELLONS

QUESOS ARTESANOS o VEGANOS **SUPL 5€**

CALABAZA

EXPERIENCIA VERDE

NABO
REMOLACHA
COL CHINA

PAN DE TÉ VERDE

CEBOLLA TIERNA
ALCACHOFA
AJO NEGRO

ROVELLONS

PATO o DORADA

QUESOS ARTESANOS o VEGANOS **SUPL 5€**

MANZANA
APIO Y CEBOLLA