

MARZO 2021

### CARTA VIVA

Espárragos trigueros salteados con nuestras migas de pan de espelta, piñones tostados y huevo poché 12€

Crema del día es de verduras de primavera, de guisantes, acelgas y espinacas 5€/8€

Pasta del día: Trofie frescos con pesto de kale y pistacho, guisantes del Maresme y bimi 15€

Ensalada de berros de agua con fresas del Maresme, arándanos, burrata y pistacho 14€

Espárragos verdes a la plancha 12€

Taco de maíz con solomillo con pimiento rojo, verde, cebolla, hoja de mostaza, cebolla roja encurtida y crema de aguacate 6€/ud

Huevo poché con parmentier suave, setas gírgola de castanyer y aceite de trufa blanca 14€

Lenguado a la menier 32€.

Chuletón de vaca (800grs), *para compartir* 44€

### POSTRES

Trío de tartaletas: de frutos rojos, de chocolate y de limón 6€

Bizcocho vegano de chocolate con nata montada, fresas y flores 6€

Pannacota con coulés de frutos rojos 6€

*IVA incluido*

*En este menú hay alimentos que podrían causar alergia o intolerancia a personas sensibles a algunos alérgenos. Para más información consulte a nuestro personal (Información de acuerdo con el Reglamento 1169/2011).*

2021

PARA PICAR

Boquerones en vinagre	6€
Hummus de zanahoria asada con zaatar, alcaparras, limón confitado en aceite y sal y flores del huerto	7,5€
Tortilla de patatas	3€
Pidé (o coca fina) de temporada con queso scamorza affumicata y producto de temporada	11€
Mortadela trufada	8€
Jamón 100% ibérico de bellota (paletilla)	14€/26€
Salmón marinado en remolacha y eneldo, con mayonesa de wasabi, rúcula y tostadas	13€
<i>Coca de cristal con tomate de ristra y aceite de oliva virgen</i>	3,5€

DE LA HUERTA...  
ENSALADAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

Crema del día	5€ / 8€
Burrata con hojas fresas de espinaca baby, piñones y mermelada de tomate	10,5€
Ensalada de quinoa negra con burrata, pistacho, eneldo y vinagreta de limón	12,5€
Ensalada verde con atún, huevo duro, tomates cherry y su vinagreta	12€
Salteado de Heura (proteína vegetal) con verduras de temporada	18€

### PASTAS Y ARROCES

Pasta del día (*preguntar al camarero*) 15€

### DESDE EL MARY LA MONTAÑA

Calamares de costa a la plancha	12€/16€
Morro de bacalao a baja temperatura con verdura, tallos y hojas del huerto	22€
Steak tartar con sus tostaditas	16€
Pollo de corral con verduritas en su jugo	15€
Solomillo acompañado con verduras de temporada	24€
Hamburguesa ecológica del Ripollés, acompañada con verduras de temporada	18€

*Para acompañar nuestras carnes y pescados,  
... patatas al horno con hierbas aromáticas 3€  
... verduras 3€*

*IVA incluido*

En este menú hay alimentos que podrían causar alergia o intolerancia a personas sensibles a algunos alérgenos.  
Para más información, por favor, consulte a nuestro personal (Información de acuerdo con el Reglamento 1169/2011).

2020

## POSTRES

Ganache de chocolate con haba tonka, sus tostadas, aceite y sal	6€
Cre moso de maracuyá con crumble, espuma de coco y crujiente de chocolate blanco con ralladura de lima	5,5€
Tarta de queso	4,7€
Lemon pie	5€
Yogur griego con miel y frutos secos	4,5€
Selección de helados artesanos	4,5€
Helado artesano de pistacho o avellana	6,4€
Açaí bowl	7,5€
Zumos de fruta naturales, prensados en frío	4€/ 6€
Fruta de temporada	4€