

Per Picar /Para picar/Appetizer

Olives assortides Aceitunas variadas Assorted olives	2,50€
Patates Xips (Torres Selecta OVE) Patatas Chips (Torres Selecta OVE) Bag of crisps Torres Selecta OVE	1,90€
Dips del dia amb bastonets cruixents d'espelta eco Dips del día con bastoncitos crujientes de espelta eco Dips of the day with crispy organic spelt sticks	6€
Patates dels Pirineus cuites al forn amb all i oli verd (braves) Patatas de los Pirineos al horno con "all i oli" verde (bravas) Roasted potatoes from the Pyrénées with green "all i oli"	4,25€
Paleta ibèrica de Guijuelo (100g) Paleta ibérica de Guijuelo (100g) Iberian ham from Guijuelo (100g)	12€
Taula de formatges i embotits Tabla de quesos i embutidos Assortment of cheeses and sausages	12,50€
Pa amb tomàquet Pan con tomate Bread rubbed with tomato	2,50€
Bastonets especiats de farina d'espelta eco o ració de pa Bastoncitos especiados de espelta eco o ración pan Crispy spiced organic spelt sticks or basket of bread	1,50€

Els nostres bastonets estan elaborats a casa amb farina d'espelta integral ecològica, cervesa i oli d'oliva extra verge.

Nuestros bastoncitos están elaborados en casa con harina de espelta integral ecológica, cerveza y aceite de oliva extra virgen.

Our homemade sticks are made with organic whole grain spelt, beer and extra virgin olive oil.

Coques/Cocas/Crispy homemade breads

Coca calenta de verdures, formatge i reducció de PX Coca caliente de verduras, queso y reducción de PX Crispy bread with vegetables, cheese and PX sauce (warm)	6€
Coca d'humus, enciams, tomàquet sec, ceba encurtida, olives i germinats Coca de hummus, hojas verdes, tomate seco, cebolla encurtida, olivas y germinados Crispy bread with hummus, leaves, sun dried tomato, pickle onion, olives and sprouts	6€
Coca de salmó marinat, formatge cremós, ruca i salsa de mostassa Coca de salmón marinado, queso cremoso, rúcula y salsa de mostaza Crispy bread with marinated salmon, rocket salad, cream cheese and mustard sauce	6,50€
Coca d'anxoves amb pebrots del piquillo i olives verdes Coca de anchoas con pimientos de piquillo y aceitunas verdes Crispy bread with anchovies, "piquillo" red peppers and green olives	6,50€
Coca calenta de sobrassada, ceba confitada, "manchego" i mel eco Coca caliente de sobrasada, cebolla confitada, manchego y miel eco Crispy bread with red Catalan sausage, caramelized onion, manchego cheese and organic honey (warm)	6€
Coca calenta de "morcilla", poma, formatge de cabra i "pacharan" Coca caliente de morcilla, manzana asada, queso de cabra y pacharán Crispy bread with black sausage, roasted apple, goat's cheese and "pacharan" (warm)	6€

Les nostres coques i bastonets estan elaborats a casa amb farina d'espelta integral ecològica, cervesa i oli d'oliva extra verge.

Nuestras cocas y bastoncitos están elaborados en casa con harina de espelta integral ecológica, cerveza y aceite de oliva extra virgen.

Our homemade "crispy breads" are made with organic whole grain spelt, beer and extra virgin olive oil.

Plats i platets/Platos and platitos/Small and Big dishes

Amanida d'enciams amb hortalisses, tomàquet sec, pipes i formatge feta Ensalada de hojas con hortalizas, tomate seco, pipas y queso feta Mixed leaves salad with vegetables, sun dreid tomato, seeds and feta cheese	7,50€
Amanida de tomàquet, ceba, ventresca de tonyina i olives Ensalada de tomate, cebolla, ventresca de atún i olivas Tomato, spring onion, olives and tuna belly salad	6,75€
Formatge Tomino calent amb tomàquet sec i torradetes Queso Tomino caliente con tomate seco y tostaditas Tomino cheese (warm) with sundried tomatoes and toasts	6,25€
Pebrots del "piquillo", formatge de cabra gratinat i reducció de PX Pimientos del piquillo, queso de cabra gartinado y reducción de PX "Piquillo" peppers with goat's cheese au gratin and PX sauce	5€
Rotllets cruixents de verdures (2u) a la planxa amb salsa de soja Rollitos crujientes de verduras (2uni) a la plancha con salsa de soja Homemade veggie grilled spring rolls (2uni) with soy sauce	7€
Mini hamburgueses de carn (2uni) amb ceba confitada i manchego Mini hamburguesas de carne (2uni) con cebolla confitada y manchego Meat mini burgers (2uni) with manchego cheese and caramelized onion	7€
Aletes de pollastre marinades amb soja i mel eco Alitas de pollo marinadas con soja y miel eco Chicken wings marinated with soy sauce and organic honey	6€

Woks i noodles

Wok de verdures i tofu eco acompanyat d'arròs Wok de verduras y tofu eco acompañado de arroz Vegetables and organic tofu wok with rice	10€
Wok de verdures i peix del dia acompanyat d'arròs Wok de verduras y pescado del día acompañado de arroz Vegetables and fish of the day wok with rice	12€
Wok de verdures i gambes acompanyat d'arròs Wok de verduras y gambas acompañado de arroz Vegetables and prawns wok with rice	12€
Pansit - Fideus d'arròs saltejats amb verdures i salsa de soja Pansit – Fideos de arroz salteados con verduras y salsa de soja Pansil – Rice noodles with vegetables and soy sauce	7€

Postres/Desserts

Pastís temperat de xocolata sense farina	4€
Pastel templado de chocolate negro sin harina	
Dark chocolate cake (warm) without flour	
Mel i mató amb nous	3,50€
Requesón con miel y nueces	
Catalan cottage cheese with honey and walnuts	
Pa amb oli i xocolata	4€
Pan con aceite de oliva virgen, chocolate y sal	
Bread, dark chocolate, extra virgin olive oil and salt	
Affogato (café i gelat de vainilla)	4€
Affogato (café y helado de vainilla)	
Affogato (coffee and vanilla ice-cream)	
Pastís o postre del dia	€
Pastel o postre del día	
Cake or dessert of the day	
Espresso Martini (coffee, kalhúa, vodka)	5€

Vins dolços i licors/Vinos dulces y licores/Sweet wines

Moscatell de l'Empordà	3€
Garnatxa de l'Empordà	3€
Pacharán	4€
Limoncello	2,75€