

Menú Migdia

Ecològic, de proximitat i de temporada

de dimarts a divendres
de 13h a 16h



PRIMERS

- ○ ~ Amanida ecològica de tardor amb ruca picant, cabdell vermell i verd, escarola perruqueta, kale verda i vermella de *l'Horta de la Tuka*, carbassa Violí rostida de *l'Espigall*, formatge d'ovella de *La Cleda* i vinagreta de mostassa i mel.
- ● ~ Crema de pastanaga eco del *Maresme* i carbassa Violí rostida de *l'Espigall* amb rovellons.
- ~ Pasta amb bledes eco de *l'Horta de la Tuka* saltades amb batata eco de *l'Espigall*, trompetes de la mort i parmesà.
- ○ ~ Velouté de nyàmera i nou moscada amb col picuda brasejada, ou eco escaldat de *La Tavella* i llavors.
 - ~ Rotllets de pasta filo farcits de poma i botifarra negra d'*Eco-Salgot*, sobre llit d'enciams eco i mel biodinàmica de *l'Horta de la Tuka*
- ○ ~ Fonoll eco de *l'Horta de la Tuka* rostit amb crema de llet i parmesà

SEGONS

- ~ Hamburguesa vegana de cous cous amb salsa d'ametlles i verdures rostides eco de temporada
- ~ Suquet de peix dels pescadors *La Platjeta* amb tubercles de tardor
- ~ Pollastre ecològic del *Pla de la Garga* rostit amb mongeta blanca de *l'Espigall* i crema de pastanaga ecològica
- ~ Orada salvatge dels pescadors *La Platjeta* cuita a baixa temperatura i rostida al forn
- ~ Hamburguesa de vedella eco de *La Soleia* acompanyada de ceba caramel·litzada, comí, pebre vermell dolç de *Mallorca*, bolets i patates
- ~ Filet de porc d'*Eco-Salgot* cuit a baixa temperatura amb salsa gorgonzola i patates

POSTRE o CAFÈ

- ○ ~ Iogurt natural d'ovella de *La Cleda*
- ~ Flam d'ou de *l'Artesanal*
 - ~ Pastís casolà
- ● ~ Fruita de temporada

- Vegà
- Vegetarià
- Sense gluten

Pa, aigua o copa de vi o cervesa artesana

Tenim pa sense gluten (+1,00€)

14,50 €

Mig menú 11€

Take Away 13€

Formem part dels col·lectius:



Slow Food®
community

Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya

CUINAVO
Vallès Oriental