



## Nuestra Carta

Labneh de yogur de vaca, zaatar, alcaparras fritas, pistachos y menta acompañado de pan de pita (G/L/FC)	10,50	Ssam de costillar de cerdo con salsa de cebolla al tamarindo, aguacate y encurtidos (SG/SL/S/Sé/Su)	4,90/u
Croqueta de remolacha, queso de cabra, miel y nueces (G/L/FC)	2,50	Gyozas de pollo, salsa curry, hierbas frescas y zumo de rustido (SL/G/Sé)	8,90/4u
Tortilla de verduras y langostinos, mayonesa japonesa, salsa okonomiyaki, katsuobushi y alga nori (SG/SL/Cr/S/O/M)	11	Japo Roll chashu, setas, salsa de yema de huevo, mayonesa y espinacas (G/H/S/M)	10,50
Nachos totopos caseros con mash de aguacate, pico de gallo, chilli sin carne, creme fraiche y coriandre (SG/L/A/Sé/Su)	12,50	Tartar de tomate Paolo Petrilli acompañado de pane carasau (V/SL/G/M/Su)	14,50
Taco de tartar de atún Bluefin, mayonesa de aguacate, mayonesa de sriracha y huevos de tortilla (SG/SL/P/H/S/Sé/Su)	14,50	Vegan calabaza, salsa de cacahuete, encurtidos, cebolla caramelizada, servido con pan de falso brioche (V/SL/G/C/S/FC/Sé)	10,90
Croissant de pastrami, cebolla confitada, queso emmental, salsa amostazada y rúcula (G/H/L/M)	12,50	Pita falafel con salsa de yogur y queso, salsa de tomate, pepino y cebolla encurtidos y verdes (G/L/FC)	11
Berenjena escalibada acompañada de burrata, pesto, cherrys deshidratados y pan de pita (G/L/FC)	11,50		

## Postres

Brownie superfoods con helado de te matcha (V/SL/G/FC)	5,50	Samosa de plátano y chocolate del 85% acabada con miel cruda (SL/G)	4
Carrot cake con frosting de queso (SG/L/FC)	6	“Recuit de drap”, haba tonka y piñones (SG/L/FC)	6,50
Cheesecake cremoso saludable con crumble de frutos secos y fruta fresca (G/L/FC)	5	Tostadita de Santa Teresa planchada acompañada de helado de pistacho (SL/G/H/FC)	5

## ALÉRGENOS

V Vegano / Ve Veggie / SG Sin Gluten / SL Sin Lactosa  
 Contiene: A Apio / C Cacahuetes / Cr Crustáceos / FC Frutos con cáscara / G Gluten / H Huevo / L Lactosa / M Mostaza / P Pescado / S Soja / Sé Sésamo / Su Sulfitos



<b>Agua</b>	2,50	<b>Cerveza artesana L'Estupenda, de Sant Cugat</b>	3,50
<b>Agua con gas</b>	2,50	· la cítrica	
<b>Copa de vino de la casa</b>	3,90	· la rubia	
<b>Cocacola</b>	2,50	· la tostada	
<b>Kombucha Flax&amp;Kale 40 cl</b>	3,95	<b>Cerveza premium Unika, de Caldes de Montbui</b>	3,50
· blue mojito: yuzu, espirulina, menta		<b>Cerveza artesana Force Majeure sin alcohol, de Bélgica</b>	4,00
· dragon lemonade: pitaya, lima, limón		<b>La Cervesa, Celler Finca Parera, Ipa de uva salvaje, 75 cl</b>	12,50
· kombucola: secret recipe		<b>Mosto de uva 50 cl</b>	6,90
<b>Limonada natural Lemonaid</b>	3,50		
<b>Cerveza Lo Vilot sin gluten, de Lleida</b>	3,50		

## Vinos

### BLANCOS

<b>Blanc de Serè</b>	16
<i>D.O. Costers del Segre</i> Fresco, cítrico y ligero	
<b>Ikigall</b>	18
<i>D.O. Penedès</i> Afrutado, fresco y ligero toque floral	
<b>La Conilla</b>	16
<i>D.O. Montsant</i> Buena acidez, fresco, mineral y redondo en boca	
<b>Clar</b>	15
Celler Finca Parera <i>D.O. Penedès</i> Muy joven, biodinámico y ecológico. Natural y con un poco de cuerpo	
<b>Sassó</b>	19
Celler Finca Parera <i>D.O. Penedès</i> Radicalmente biodinámico, sin sulfitos. Frescura y corporeidad	

### NEGROS

<b>Inici</b>	19
<i>D.O. Priorat</i> Elegante, mineral, bien estructurado	
<b>Més que Paraules</b>	17
<i>D.O. Catalunya</i> Sabroso y rotundo, redondo y con final largo	
<b>La Fou. El Sender</b>	19
<i>D.O. Terra Alta</i> Equilibrado, voluminoso y fresco, llena a su paso por boca	
<b>Amaltea</b>	16
<i>D.O. Penedès</i> Equilibrado, meloso, ligero y un toque mineral	
<b>Faust</b>	18
Celler Finca Parera <i>D.O. Penedès</i> Biodinámico y ecológico. Amplio y cálido, recuerdos a café, canela y arándanos	
<b>La Figa</b>	18
<i>D.O. Empordà</i> Ligero, fresco y acaramelado. Vino natural	

### ROSADOS

<b>Trencaclosques</b>	19
<i>D.O. Montsant</i> Ligero, goloso, recuerdos de frutos rojos	

### ESPUMOSOS

<b>Bertha Lounge</b>	23
<i>D.O. Cava</i> Muy refrescante, recuerdos de bollería	
<b>Hopp</b>	15,50
Celler Finca Parera Salvaje ancestral	
<b>Virra</b>	12
<i>D.O. Empordà</i> Refresco de vino. Natural. Recuerda a la sidra por la fruta y a la tónica por el punto amargo	