

cuirem per tu

*ara
també*



658 88 16 65

654 70 57 14

TAPES
PLATS,
ARROSSOS
I VINS
DISSABTE
I
DIUMENGE
DINAR

post a la Bio

CONSULTEU
ZONA I PLATS A
LA NOSTRA BIO



TAPES

Guacamole i Hummus amb natxos5,00€/tapa x 2 pax

Croquetes de rostit amb pernil

Croqueta de calçot (romesco 1,00€ +)

Croquetes de ceps

Croquetes d'hortalisses

Croquetes d'ous estrellats

Croquetes de xistorra amb mel i brandy

Croqueta de bacallà amb confitura de ceba

Croqueta d'escalivada rebossada amb pa de pagès i oli oliva

Bunyols de bacallà casolans5,00€/6 unitats grossos

Patates braves kenebec5,00€/racc

Patates de km0

Ous farcits de l'àvia6,00€/tapa x 6 meitats

Trio Amanides.....16,00€/ 2pax

PERNIL ÀNEC FET A CASA, LA NOSTRA CESAR- LLAGOSTINS THAI

Foie micuit amb poma caramelitzada ..8,00€/80gr tapa per picar 2 pax

elaboració pròpia del nostre foie, de la granja COLLVERD

Steak Tàrtar de cap de mort Angús....12,00€/tapa 130gr

Tall a ma, a ganivet

20,00€/tapa 220gr



Casolanes 100%

5,00€/5uni/racc

venta per raccions

no barrejables



ARROSSOS

Minim per a 2 persones
i de recollida al nostre local de
Llorenç del Penedès

654 70 57 14
658 88 16 65



Arròs d' ànec rostit del penedès i bolets ..11,00€/racció
Bolets variats confitats en oli; moixernó, cep sec i fresc, taronja

Arròs de bolets i Foie14,00€/racció
Bolets variats confitats en oli; xampinyó salvatge, cep fresc, cep sec
rossinyols, foie fresc i foie micuit d'elaboració pròpia

Arròs negre, poca tinta amb sèpia bruta ..13,00€/racció
Carxofa, sofregit confitat de ceba poc tomàquet, suau all i oli,
sèpia i calamarçó brut i de platja i gamba vermella

Arròs del Senyoret Típic d' Alacant..... 13,00€/racció-----

Rap, calamarçó i sèpia bruta de platja, gamba llagostinera
llagostí, musclos i Salmorreta(sofregit amb nyora típic Alacantí)

Arròs de bacallà gratinat i peu de porc.....10,00€/racció
Típic català, sec, amb bacalla llom gratinat i ventre confitat
, boletets, per rematar-ho peu de porc sense os i cruixent

Rossejat de fideus (Fideuà d' aquí)..... .. 10,00€/racció
Sèpia confitada i calamarçons, gamba vermella 2 unitats x racció
all i oli

Arròs mixt (la paella que fem aquí)..... ..11,00€/racció
Costelló de porc, pollastre, calamar, carxofa, gamba llagostinera
escamarlanet i musclos

Arròs de calamarçons amb ,romesco11,00€/racció
Calamarçons, ceba confitada, arròs, romesco i un bon fumet

Arròs d' hortalisses i xips de carxofa9,00€/racció
Bergínia, carabassó, pastanaga, ceba, all, xampinyó, carxofa
tomàquet, pebrod verd i vermell. **Vegà**

Arròs sucarrat de calamarçons, carpaccio gamba
i escamarlans amb llimona verda..... 15,00€/racció-----
Calamarçons estofats al vi negre Penedès, carpaccio gamba
llagostinera pel damunt, escamarlans i punt de maionesa llimona verda

Arròs de POP a la Gallega i Gamba 17,00€/racció
Cua de gamba Llagostinera i llagosti, pop del cantàbric escaldat
pebre vermell, all i julivert + una pota de pop per persona

Arròs de Calçots i Heura11,00€/racció **Vegà**
Calçot a la brasa, carxofa, ceba confitada i Heura Brasa

Arròs melós de llamàntol i sepia estofada15,00€/racció
½ llamàntol per racció, sepia estofada vi blanc i all i oli sofregit amb ceba

Arròs de calamarçons en la seva tinta, sobrasada
i cansalada de coll ibèrica amb gamba vermella.....12,00€/racció
Calamarçons estofats vi negre i tinta, sofregit confitat de ceba

Arròs sucarradet de pollastre a l' ast (picantó)9,00€/racció
Arròs sec, sucarrat amb brou de pollastre a l'ast, ½ picantó 300gr per pax



1,00€ més
amb Gamba Vermella



2,00€ més gamba
vermella XL



Carpaccio amb gamba
vermella

2,00€ més/racc



Heura es una marca registrada d'una carn vegana feta
amb proteïna de soja, semblant al pollastre

VINS

- ONOM d' Alsina&Sardà (blanc, afruitat, macabeu i muscat).....7,00€/bot
- ONOM d' Alsina&Sardà (rosat, pinot i cabernet).....7,00€/bot
- 10000HORES Oliver (xarel.lo passat x barrica).....12,00€/bot
- ONOM d' Alsin&Sardà (Negre, fresc i afruitat).....7,00€/Bot
- XYZ tridimensional D.O.Montsant Garnatxa syrah.....9,00€/bot

654 70 57 14
658 88 16 65



PLATS

Esbergínia Farcida de la seva polpa i carn rostida--4,00€/racc

½ esbergínia per raccio uns 250gr, gratinada amb beixamel



Canelons amb ànec rostit i cep1,90€/1 peça

Safates de 6-9-15-18 peces

Canelons Selma1,30€/1 peça

Safates de 6-9-15-18 peces

Canelons Hortalisses rostides4,00€/2 peces grans

Fets amb Creppes i crema de pebrot

Braç de patata i Tonyina10,00€/2 pax

Vedella rostida (llata) amb bolets9,00€/1racc 4 talls

Costelles de porc barbacoa, fumades...7,00€/racc

Recepta americana, baixa temperatura a la brasa, patatones

Ànec rostit del Penedès7,50€ /racc

Prunes, bolets variats i pinyons

Calamars de platja farcit com feia l' àvia...13,00€/racc

Cansalada viada, potes de calamar, pinyons

Filet de porc ibèric brasa20,00€/1 peça/2pax

Guarniment patates rústiques i hortalisses saltades brasa

Braó de xai, baixa temperatura.....10,00€/1 peça

Daurat al forn, cruixent i melós. Guarniment patatones i cebetes

Sarsuela de rap(2 talls), calamarçons ...24,00€/rac

gambetavermella, calamarçó i escamarlà, musclos



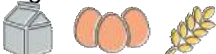
POSTRES (elaboració pròpia) 3,00€ unitat

El nostre lemon amb coca de iogurt



Una coca de iogurt de llimona com la que feien a casa, lemon curl amb llimones de l'hort acabades de collir

Tiramisú



Melindros secs savoiarde, cafe, Amaretto i mascarpone

Carlota Cake (pastanaga en Valencià)



Pa de pessic amb oli oliva i especiat(clau, canyella...) caramel toffe, crema de formatge cremós i nous.



significat signes alèrgens



T'HO PORTEM A CASA només plats, repartim a les 12h migdia. Arrossos recollida a llorenç

LLORENÇ-BANYERES-ST.JAUME

INCLÒS EN
PREU

LA BISBAL I ARBOÇ-COMANDA MÍNIMA 30€ + 3 €VIATGE

CALAFELL I VENDRELL- COMANDA MÍNIMA 40€ + 5 VIATGE