

MAR

“PESCAITO” €12,00

Peix petit directe de la Llotja fregit amb farina de cigró

ENSALADILLA *la nostra!* €10,00

Patata, pastanaga, olivada, bonítol, ceba marinada i bastonets de Camut

MUSCLOS €8,00

Cassola de musclos del Delta cuinats al forn de carbó d'alzina amb llimona curada i api

OU, TÒFONA I PATATA €8,00

Niu de patata, amb ou i tòfona

VERDURES €8,50

Directes de l'hort de [Can Sunyer](#) a la brasa, de carbó d'alzina i el nostre Kimtxi casolà

LLAUNA D'ESPELTA €12,00

Gra d'espelta cuinat al forn de carbó (com un arròs) amb verdures i bolets

STEAK TARTAR €11,00

De Vedella de pastura, amagat dins un brioix de [La Vianesa](#), tocs de Miso i Gàrum

TXARNEGO! €9,50

Pollastre de pagès rostit amb panses i pinyons amb Tosta Inés Rosales

ENTRECOT FILETEJAT €23,00

250grs de vedella reposada, cuinat al forn de carbó i patata caliu

COCA D'ANXOVES “00” €8,50

Capturades al Cantàbric i curades a l'Escala, sobre coca de forner (4 unitats)

TÀRTAR SALVATGE €10,00

De peix de la llotja (segons captura) i torradetes de vidre

CROQUETES MARÍTIMES €5,50

Croquetes de peix i marisc fetes a casa i acompanyades de la nostra maionesa de Kimtxi (3 unitats)

TAÇA DE BROU €3,00

Cuinat a foc lent amb hortalisses de [Can Sunyer](#) (La Garriga)

BRAVES €5,50

Amb maionesa de bitxo i sofregit de tomàquet picant

PA DE COCA €2,50

Del [Forn dels Banys](#) amb oli de [Can Nualart](#) i sal

CROQUETA AURORA €2,50(uni)

Corqueta de l'àvia Aurora, recepta original. Pernil tallat, molt amor i cruixents de cansalada

LA GARRIGA €9,00

Mandonguilles de botifarra de [Can Perris](#) amb sofregit casolà

MELÓS DE VEDELLA €15,00

Cuinat a baixa temperatura i acompanyat de bolets en escabetx de Moscatell

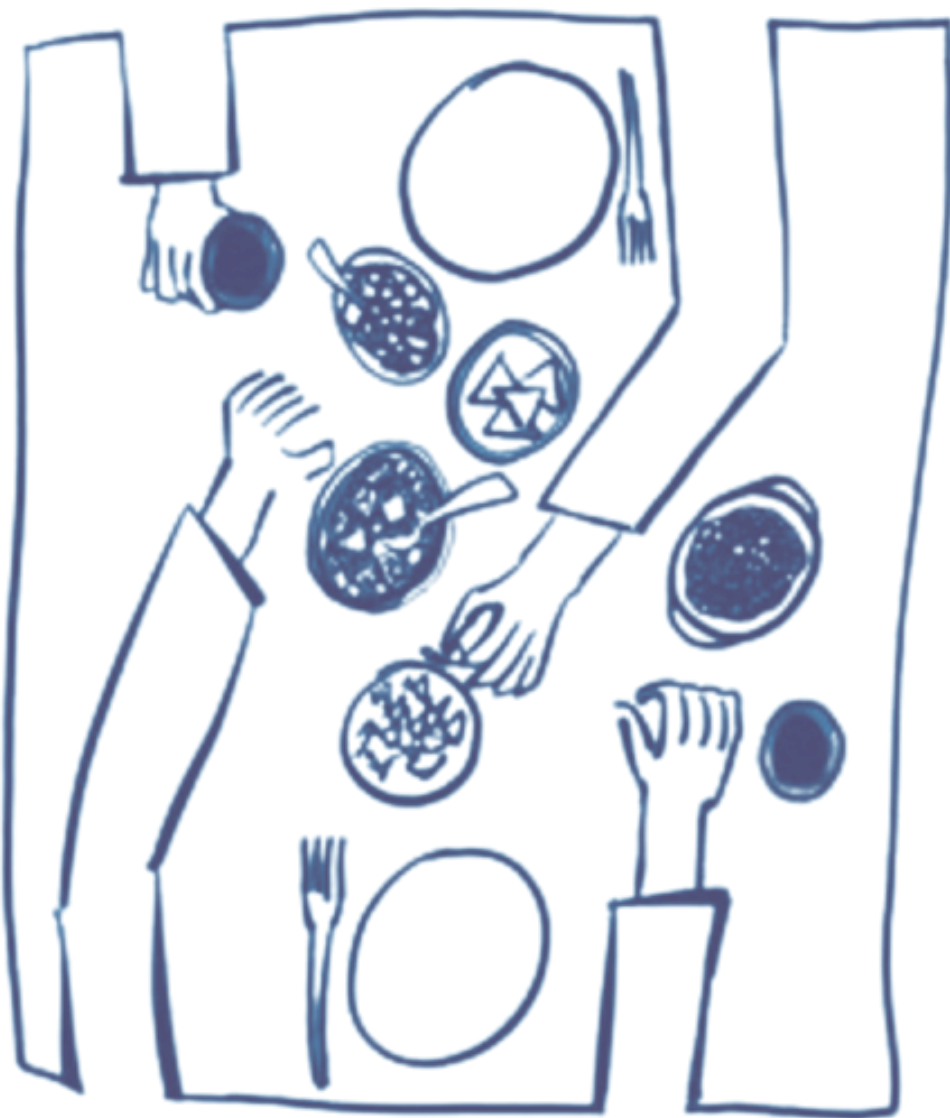
TERRA

FAUNA

Les postres les fem nosaltres al nostre obrador, pregunta per elles

Terra 

COMPARTIR ÉS VIURE



TERRA, TECA I MAM