

CARTA OTOÑO

En nuestra cocina utilizamos productos de temporada, frescos y de proximidad

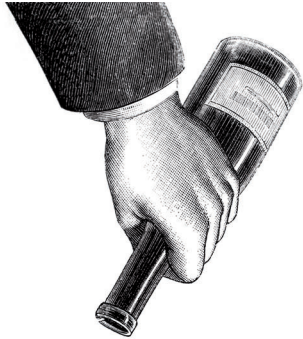
- **JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA** Y PAN CON TOMATE **24.00€** (opción pan sin gluten)
- **CAZUELA DE MEJILLONES** A LA MARINERA DE TOMATES ECOLÓGICOS EN CREMA DE GAMBAS CON PICATOSTES **10.20€**
- **ENSALADA DE LA SEMANA S.M.**
- **MOZZARELLA BURRATA** SOBRE BROTES TIERNOS, ENSALADA DE TOMATES ASADOS, ESPÁRRAGOS Y AGUACATE CON VINAGRETA DE TOMATES SECOS Y PISTACHOS **14.50€**
- **ENSALADA DE SALMÓN Y QUESO FETA MARINADOS**, VINAGRETA DE MANZANA NARANJA Y PISTACHOS **15.20€**
- **LAS PATATAS DEL SABORÓS** CON SALSA BRAVA O SALSA DE QUESOS **9€**
- **CEVICHE DE SALMÓN**, RABANITOS Y CALABACÍN ECOLÓGICO **12.40€**
- **NUESTRAS CROQUETAS** DE LA SEMANA (4ud) **12€**
- **CALAMAR FRESCO REBOZADO EN PANKO** CON ALL I OLI DE ROMESCO I CÍTRICOS **16.80€**
- **HUEVO POCHÉ**, CREMA DE PATATAS Y TRUFA DE MIEL CON MIGAS DE JAMÓN IBÉRICO **11.40€**
- **COCA DE VERDURAS SALTEADAS**, CEBOLLA ESCABECHADA, CREMA DE BRIE Y OLIVADA **10.50€**
- **COCA CASERA DE TOMATES ASADOS**, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, JAMON IBÉRICO Y ESCAMAS DE PARMESANO **13.50€**
- **ROLLITOS DE VERDURAS ECOLÓGICAS**, GAMBITAS Y ALGA NORI EN TEMPURA CON NUESTRA SALSA TÁRTARA CREMOSA A LA SOJA **12.40€**
- **FALAFEL CASEROS EN PAN DE PITA**, SALSA DE YOGURT I PICO DE GALLO **14.40€**
- **NUESTROS RAVIOLIS** DE LA SEMANA **16€**
- **CANELON DE PASTA FRESCA** DE LA SEMANA **16€**
- **PULPO A LA BRASA**, TRINXAT DE PATATAS Y ALL I OLI DE CHILE CHIPOTLE **20.50€**
- **RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA** Y FONDUE AL PARMIGIANO **17.80€**
- **ARROZ SOCARRAT DE CHIPIRONES**, SETAS, TOMATES ASADOS Y ESPINACAS ECOLÓGICAS **16.50€**
- **ARROZ MELOSO** A LA CAZUELA MAR Y MONTAÑA **17.00€**
- **LOMO DE BACALAO EN TEMPURA**, CREMA DE PATATAS Y PISTO DE VERDURAS **16.80€**
- **CARNE DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA**, DE LA SEMANA CON PEBRE CHILENO **19.00€**
- **TERNERA A LA BRASA** Y PATATAS FRITAS CASERAS **S.M.**
- **MAGRET DE PATO A LA BRASA**, SU JUGO AL FOIE Y VERDURAS EN POLENTA BLANCA **22.40€**
- **PAN CON TOMATE 3.50€** • **NUESTRO PAN 2.00€** • **PAN SIN GLUTEN 2.20€**

POSTRES CASEROS

- **NUESTRA TARTA DE QUESO** Y MERMELADA CASERA **7.50€**
- **NUESTRO COULANT DE CHOCOLATE** CON CHANTILLÍ Y HELADO DEL MOMMA **7.80€**
- **LOS HELADOS DEL MOMMA 2.90€/BOLA**
- **PREGUNTA POR NUESTRO** POSTRE DE LA SEMANA **S.M.**
- **YOGURT CREMOSO** CON NUESTRA MERMELADA **4.80€**

PREGUNTE POR NUESTRAS SUGERENCIAS DEL DÍA.

CUALQUIER CAMBIO POR INTOLERANCIAS O GUSTO, ESTAMOS A SU DISPOSICIÓN.



CARTA TARDOR

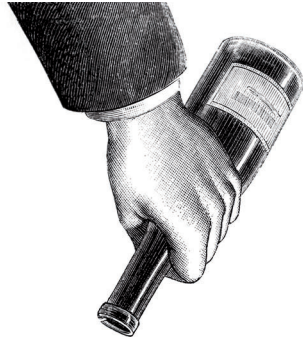
En la nostra cuina utilitzem productes de temporada, frescos i de proximitat

- **PERNIL IBÈRIC 100% GLA I PA AMB TOMÀQUET 24.00€** (opció pa sense gluten)
- **CASSOLA DE MUSCLOS A LA MARINERA DE TOMÀQUETS ECOLÒGICS EN CREMA DE GAMBES AMB CROSTONS 10.20€**  
- **AMANIDA DE LA SETMANA S. M.**
- **MOZZARELLA BURRATA SOBRE BROT TENDRES, AMANIDA DE TOMÀQUETS ROSTITS, ESPÀRRECS I ALVOCAT AMB VINAGRETA DE TOMÀQUETS SECS I FESTUCS 14.50€**  
- **AMANIDA DE SALMÓ I FORMATGE FETA MARINATS, VINAGRETA DE FESTUCS, POMA I TARONJA 15.20€**   
- **LES PATATES DEL SABORÓS AMB Salsa Brava o Salsa de Formatges 9€** 
- **CEVICHE DE SALMÓ, RAVENETS I CARABASSÓ ECOLÒGIC 12.40€** 
- **LES NOSTRES CROQUETES DE LA SETMANA (4ud) 12€**
- **CALAMAR FRESC ARREBOSSAT EN PANKO AMB ALL I OLI DE ROMESCO I CÍTRICS 16.80€**    
- **OU POCHÉ, CREMA DE PATATES I TÒFONA DE MEL AMB MIGAS DE PERNIL IBÈRIC 11.40€**  
- **COCA DE VERDURES SALTADES, Ceba Escabeta, Crema de Brie i Olivada 10.50€**  
- **COCA CASOLANA DE TOMÀQUETS ROSTITS, ESPÀRRECS TRIGUEROS, JAMON IBÈRIC I ESCATES DE PARMESÀ 13.50€**  
- **ROLLITOS DE VERDURES ECOLÒGIQUES, GAMBITAS I ALGA NORI EN TEMPURA AMB LA NOSTRA Salsa Tàrtara Cremosa a la Soia 12.40€**   
- **FALÀFEL CASOLANS EN PA DE PITA, Salsa de Yogurt i Pico de Gallo 14,40€**  
- **ELS NOSTRES RAVIOLIS DE LA SETMANA 16€**  
- **CANELON DE PASTA FRESCA DE LA SETMANA 16€**  
- **POLP A LA BRASA, TRINXAT DE PATATES I ALL I OLI DE XILE CHIPOTLE 20.50€**  
- **RISOTTO DE BOLETS DE TEMPORADA I FONDUE AL PARMIGIANO 17.80€** 
- **ARRÒS SOCARRAT DE CALAMARONS, BOLETS, TOMÀQUETS ROSTITS I ESPINACS ECOLÒGICS 16.50€** 
- **ARRÒS MELÓS A LA CASSOLA MAR I MUNTANYA 17.00€**   
- **LLOM DE BACALLÀ EN TEMPURA, CREMA DE PATATES I SAMFAINA DE VERDURES 16.80€**   
- **CARN DE PORC IBÈRIC A LA BRASA DE LA SETMANA AMB PEBRE XILÈ 19.00€** 
- **VEDELLA A LA BRASA I PATATES FREGIDES CASOLANES S. M.** 
- **MAGRET D'ÀNEC A LA BRASA, EL SEU SUC AL FOIE I VERDURES EN POLENTA BLANCA 22.40€** 
- **PA AMB TOMÀQUET 3.50€**  • **EL NOSTRE PA 2.00€**  • **PA SENSE GLUTEN 2.20€**

POSTRES CASOLANES

- **EL NOSTRE PASTÍS DE FORMATGE I MELMELADA CASOLANA 7.50€**   
- **NOSTRE COULANT DE XOCOLATA AMB CHANTILLÍ I GELAT DEL MOMMA 7.80€**   
- **ELS GELATS DEL MOMMA 2.90€/BOLA**
- **PREGUNTA PER LES NOSTRES POSTRES DE LA SETMANA S. M.**
- **YOGURT CREMÓS AMB LA NOSTRA MELMELADA 4.80€** 

PREGUNTI PELS NOSTRES SUGGERIMENTS DEL DIA.
QUALSEVOL CANVI PER INTOLERÀNCIES O GUST, ESTEM A LA SEVA DISPOSICIÓ.



AUTUMN MENU

In our kitchen we use fresh and local seasonal products

- **IBERIAN HAM 100% ACORN** AND BREAD WITH TOMATO **24.00€** (gluten free bread option)
- **MUSSELS IN TOMATOES SEAFOOD** IN SHELLFISH CREAM WITH CRUTONS **10.20€**  
- **SALAD OF THE WEEK S.M.**
- **MOZZARELLA BURRATA** OVER TENDER BROTH, ROASTED TOMATO SALAD, ASPARAGUS AND AVOCADO WITH DRIED TOMATO VINEGARETTE AND PISTACCHIO **14.50€**  
- **SALAD OF MARINATED SALMON** AND FETA CHEESE, ORANGE APPLE VINEGAR AND PISTACCHIO **15.20€**   
- **SABORÓS POTATOES** WITH BRAVA SAUCE OR CHEESE SAUCE **9€** 
- **CEVICHE OF SALMON**, RADISH AND ORGANIC ZUCCHINI **12.40€** 
- **OUR CROQUETTES** OF THE WEEK **12.40€**
- **FRESH SQUID IN PANKO** WITH ALL I OLI OF ROMESCO SAUCE AND CITRUS **16.80€**    
- **POCHÉ EGG**, CREAM OF POTATOES AND HONEY TRUFFLE WITH IBERIAN HAM MUGES **11.40€**  
- **SALTED VEGETABLE "COCA BREAD"**, RICEED ONIONS, BRIE CREAM AND OLIVADA **10.50€**  
- **HOMEMADE "COCA BREAD" OF ROASTED TOMATOES**, GREEN ASPARAGUS, IBERIAN HAM AND PARMESAN SCALE **13.50€**  
- **NORI SEAWEED ROLL WITH ORGANIC VEGETABLES**, PRAWNS AND CREAMY SOY TARTARE SAUCE **12.40€**   
- **HOMEMADE FALAFEL IN PITA BREAD**, YOGURT SAUCE AND PICO DE GALLO **14,40€**  
- **OUR RAVIOLIS** OF THE WEEK **16,00€**  
- **FRESH PASTA CANNELLONI** OF THE WEEK **16.00€**  
- **GRILLED OCTOPUS**, POTATO AND GARLIC AND CHILEAN OIL CHIPOTLE **20.50€**  
- **RISOTTO OF SEASONAL MUSHROOMS** AND PARMIGIANO FONDUE **17.80€** 
- **SQUID RICE**, MUSHROOMS, ROASTED TOMATOES AND GREEN SPINACH **16.50€** 
- **CREAMY RICE** SEA AND MOUNTAINS **17.00€**   
- **COD LOIN IN TEMPURA**, MASHED POTATOES AND VEGETABLE **16.80€**   
- **ROASTED IBERIAN PORK MEAT** OF THE WEEK WITH "PEBRE CHILENO" **19.50€** 
- **BEEF AND HOME FRENCH FRIES S. M.** 
- **GRILLED ROASTED DUCK**, FOIE JUICE AND VEGETABLES IN WHITE POLENTA **22.40€** 
- **BREAD WITH TOMATO €3.50**  • **OUR BREAD €2.00**  • **GLUTEN FREE BREAD €2.20**

HOMEMADE DESSERTS

- **OUR CHEESE-CAKE** AND HOMEMADE JAM **7.50€**   
- **CHOCOLATE COULANT** WITH CHANTILLI AND MOMMMA ICE CREAM **7.80€**   
- **THE ICE CREAM** OF MOMMA **2.90€/BOLA**
- **ASK FOR OUR DESSERTS** OF THE WEEK **S. M.**
- **CREAMY YOGURT** WITH OUR JAM **4.80€** 

ASK ABOUT OUR SUGGESTIONS OF THE DAY.

ANY CHANGE DUE TO INTOLERANCES OR UNPLEASANT INGREDIENTS, WE ARE AT YOUR DISPOSAL.

