



CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR

Pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar i *oli sarrut / 2,85€ / ració

Patates xips artesanes de la casa / 1,85€

C! Croquetes de rostit de l'àvia Teresina (8ut) / 9,00€

Anelles de calamar, del mar Mediterrani, enfarinades i fregides en oli d'oliva / 17,25€

Pop cuit a casa, napat amb allioli glacejat, sobre llit de patata i *pebre del tap cortí./ 18,50€

C! Anxoves fetes a casa, amb pa de vidre sucats amb tomàquet (7filets) / 18,50€

Encenalls de pernil ibèric amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar i *oli sarrut / 23,00€

C! Cargols a la llauna / 17,75€

Km 0 C! *Llonganissa ecològica de Vic de Can Salgot, amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar i *oli sarrut / 11,25€

Km 0 Carxofes del Prat enfarinades i fregides / 12,50€

C! Bunyols de bacallà amb pil pil / 12,50€

Km 0 Bastonets d'albergínia de Ca n' Oliveró enfarinades i fregides amb tocs de mel d'Arnes / 6,00€

DE L'HORT A LA TAULA

Amanida de *burrata*, amb mermelada de tomàquet, pesto i coixí de parmesà ratllat / 12,40€

C! Amanida xató feta amb *escarola de cabell d'àngel de Ca n' Oliveró / 10,50€

Km 0 C! La nostra graellada de verdures de temporada amb llàgrimes de salsa romesco. / 9,95€

Carpaccio de gamba vermella de Vilanova, amb vinagreta de maduixa, tocs de llima,

festucs i essència de marisc / 23,00€

Km 0 Espàrrecs blancs de Gavà, amb crema de pèsols, encenalls de pernil, pols d'avellana d'Ullastrell

i oli de tarongina del nostre jardí / 19,00€

Amanida tèbia de favetes menudes confitades, vieira laminada,

ou ecològic escalfat i oli de corall/ 19,80€



Gluten

Crustacis

Ous

Peix

Cacauets

Soja

Làctics

Fruits closca

Api

Mostassa

Gra sèsam


















Sofre sulfits

Moluscs

Tramús



ARROSSOS I PASTA

- C!** El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel tofonada / 11,50€   
- Caneló d'ànec i bolets de primavera amb beixamel, sobre llit de pera / 12,50€   
- C!** Fideuada negra amb allioli. (mínim 2 pax) / 13,00€ (preu ració)     
- C!** Arròs del senyoret amb làmina de gamba cuita. (mínim 2 pax) / 19,85€ (preu ració)  
- Arròs de bolets de primavera, amb costella confitada i *ventre d'ossos (mínim 2 pax) / 15,00€ (preu ració)
- Arròs d'escórpora amb allioli suau glacejat i tocs de llima (mínim 2 pax) / 15,50€ (preu ració)  
- C!** Arròs caldós de llamàntol (mínim 2 pax) / 20,50€ (preu ració)  



- Vetllem per la qualitat dels nostres productes com també la seva manipulació i millor resultat, per aquest motiu cada arròs que ens demaneu el fem al moment i triga en coure 20'.
- Tots els nostres arrossos estan fets amb arròs ecològic del Delta del molí del Rafelet.

DE LA TERRA A LA BRASA D'ALZINA

- C!** Conill / 11,50€
- C!** Xai / 13,50€
- C!** Costelletes de cabrit / 19,95€
- C!** Filet de vedella / 24,30€
- C!** Presa Ibèrica / 19,00€
- C!** Secret de porc ibèric de la Dehesa Extremenya / 19,50€
- C!** Entrecot de vedella femella / 21,00€
- C!** Peus de porc marinats al cava / 11,50€
- C!** Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 500g amb maduració de 30 dies / 28,30€
- C!** Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 1000g amb maduració de 30 dies / 56,65€



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits closca



Api



Mostassa



Gra sèsam



Sofre sulfits



Moluscs




Tramús




DEL MAR

Bacallà amb parmentier de pèsols amb brou japonès / 22,00€   

C! Bacallà a la llauna sobre llit de mongetes de varietat antiga, de Can Tabaquet, al perfum de *safir de la Conca / 22,00€ 






C! Bacallà amb samfaina de l'hort de Ca n'Oliveró / 19,50€ 

C! Bacallà amb allioli glacejat / 19,50€ 

Llenguado a la taronja amb espina cruixent / 28,25€   




C! Rap a l'all cremat / 24,00€  




Calamar del Mediterrani cuit a la brasa d'alzina, amb salsa oriental / 23,00€   

Pota de pop del Mediterrani cuita a casa i marcada a la brasa d'alzina, sobre parmentier de *patata del bufet blanca amanida amb oli de kimchi / 18,90€     




DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA




Km 0 C! Favetes ecològiques de Ca n'Oliveró a la catalana / 17,50€ 



Botifarra esparracada guisada a foc lent, amb cama-secs, aromes de *Malvasia de Sitges* i sobre llit de patates rosses, tallades a mà fregides en oli d'oliva / 17,25€   

Mil fulls, melós amb crosta cruixent, de terrina de peus de porc i gambes, amb salsa d'essència de marisc i pols d'avellana d'Ullastrell / 18,90€   

C! Mandonguilles guisades amb sèpia seguint la recepta de l'àvia Teresina / 16,90€     

C! El nostre civet de porc senglar / 17,85€   

C! La nostra reconeguda cap i pota, feta amb la recepta familiar / 12,00€   

Filet de vedella amb foie glacejat amb salsa de vi de Porto / 28,00€  

Cuixa o espatlla de cabrit cuita amb una primera cocció a baixa temperatura i finalitzada al seu gust: al forn o amb un toc fumat gràcies a la nostra brasa d'alzina / 29,50€

Cabrit a la milanesa sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva / 18,70€  



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits closca



Api



Mostassa



Gra sèsam



Sofre sulfits



Moluscs



Tramús