

# LA CARTA DEL PATI VERD

## *Entrants*

<i>Vieires saltejades amb sopa de coco i mango</i>	15,50 €
<i>Mi-cuït d'ànec, torradetes i compota de figa</i>	16,50 €
<i>Amanida Cèsar amb pollastre</i>	12,50 €
<i>Pernil ibèric amb pa de coca i olis verges</i>	12,80 €
<i>Verdures saltejades al wok amb les seves salses</i>	12,50 €
<i>Burrata de búfala amb figa i magrana</i>	13,00 €
<i>Fiocis de gorgonzola i pera</i>	12,50 €
<i>Raviolis de carxofes</i>	12,50 €
<i>Carpaccio de vedella amb parmesà i oli</i>	13,50 €
<i>Amanida de formatge grec i fruits de tardor</i>	13,50 €
<i>Ventresques de bacallà amb all, pebre i patata</i>	11,25 €
<i>Tàrtar de Tonyina</i>	14,50 €
<i>Tataki de salmó amb gelat suau de wasabi</i>	14,50 €
<i>Sopa cremosa de cigrons amb foie i nous</i>	11,50 €
<i>Quina, cigrons, col Kale, i pickles de remolatxa</i>	11,50 €

## *Carns*

<i>Filet de bou amb puré de patata i suc de carn</i>	22,50 €
<i>Pit de pollastre de pagès amb basmati aromatitzat</i>	17,50 €
<i>Tagine d'espalla de xai com al Marroc</i>	19,80 €
<i>Mitjana de vedella de Can Mercader amb parmentier</i>	19,60 €
<i>Steak tartare amb patates fregides</i>	21,40 €
<i>Entrecote de Nebraska (300gr) amb verdures al wok</i>	23,50 €
<i>Secret de porc de Can Mercader amb tempura de verdures</i>	17,50 €
<i>Canelons de rostit</i>	15,00 €

## *Peixos*

<i>Bacallà amb all i oli d'ametlla</i>	21,50 €
<i>Llom de peix espasa amb tempura de verdures</i>	21,40 €
<i>Lluç a l'espalla</i>	22,50 €
<i>Peix de mercat amb patates i pebrot al forn</i>	23,20 €
<i>Fideuà</i>	14,50 €
<i>Pop amb pebrots del Padrón i puré de patates</i>	18,00 €
<i>Arròs amb boques de cranc i sípia</i>	16,50 €
<i>Arròs de llamàntol</i>	22,50 €
<i>Arròs sense feina</i>	18,50 €

## *Postres*

<i>Lemon Pie</i>	5,90 €
<i>Fruits vermells amb mascarpone i gelat de violeta</i>	5,90 €
<i>Pastís calent de xocolata</i>	5,90 €
<i>Tarta tatin</i>	5,90 €
<i>Coco, mango &amp; sorbet de mojito</i>	5,90 €
<i>Fruita natural tallada</i>	5,35 €

10% IVA inclòs

Si te alguna al·lèrgia o intolerància alimentaria faci-ho saber al nostre personal. Gràcies