

# Pop-up Xemei

12 i 13 d'Abril



*Bacçalà Mantecato*

Brioix de Patata, Mantega de Cabra

Espàrrecs Blancs, Maduixes, Rave Picant, Gamba Vermella de Vilanova

Vaca Madurada, *Perretxikos*, All d'Os, Pa de Coca

*Risotto* de Pèsols, Galera

*Tortellinis* de Llebre del Pirineu, Múrgoles, Llet de Cabra

Saltejat d'Escarola, Dàtils, Pinyons, Suprema de Déntol a la Brasa

Ànec Salvatge del Delta, Polenta

Poma, Vi Blanc, Ametlla

Tiramisú



80€

Inclou: Aigua, Vichy, Pa i Cafè

# Abril

Diumenge 14

Els nostres productes son ecològics, de temporada i de petits productors de Catalunya.



## Picar

Croqueta de Galta de Black Angus (un.)	5
Croqueta de Pèsols i Formatge (un.)	5,5
Peix Lloro Fregit, Salsa de Marçots (un.)	10
Micuit Tossal Gros, Pa Kaiser i Mel en Bresca	28
Sel·lecció de Formatges	
Ravioli Fregit d'Enciam de Mar i Gamba Blanca (2 un.)	16
Patates a la Sal, Mantega de Cabra	15
Llonganissa Seca	5,5

## Aperitiu

Vermut Negre, Casa Pardet	4,5
Cervesa 1/3, Clandestines	5
Golden Ale - Pale Ale - APA	
Refresc Eco, Belvoir	5
Llimona - Gerds - Saüc	
Cervesa Quinto	3,5
Kombucha, La Valiente	5
Llimona i Gingebre - Nadius i Gerds	
Aigua amb Gas, Vichy 0,5L	4
Aigua LL	4

## Plats

Brioix de Gamba Panxuda de Tarragona, Panxeta Curada, Tòfona (3 un.)	21
Gamba de Tarragona, Carbonara, Pèsols Llàgrima	18
Vaca Madurada Black Angus, Menier, Moixernons	21
Tortel·linis d'Espatlla de Mufló i Múrgoles	22
Espàrrecs Verds de Temporada, Conill Salvatge, Senglar	21
Galta de Cèrvol, Tirabecs, Espinacs	20
Pagre, Coliflor, Espàrrec Blanc	32
Entrama de Vedella Black Angus a la Brasa, Pastanaga, Múrgola	36
Jarret de Black Angus a la Clandestina amb Blat de Fajol (2 pax)	52
Colomí Francès, Cogoma d'Estepa, Pastanagues, Tòfona	60

## Postres

Panna Cotta de Vainilla amb Taronja i Caqui	9
Coulant de Xocolata Pacari 70% i Avellana, Gelat de Vainilla	14



Pa de La Garbiana 3,5

# Carta de Formatges

Guarnició Taula de Formatges  
Pa de Poma, Ametlles, Mel de Flors del Brugent

6,5€

## Tous

La Gàrgola - El Miracle RINER - LLEIDA  
Llet Crua d'Ovella - 3 Setmanes de Maduració

5,80€/100g

Tou dels Cadells - Veciana SEGUR DE VECIANA - BARCELONA  
Llet Crua de Cabra - 3 Setmanes de Maduració

5,70€/100g

El Put - Le Bolut GALLINERS - GIRONA  
Llet Crua de Vaca - 4 Setmanes de Maduració

5,40€/100g

## Semicurats

cAram! - Le Bolut GALLINERS - GIRONA  
Llet Crua de Vaca - 3 Mesos de Maduració

5,70€/100g

## Curats

El Ferrer - Cal Música EL MUJAL (NAVAS) - BARCELONA  
Llet Crua de Vaca - 4 Mesos de Maduració

6,80€/100g

El Set - Mas Marcè SIURANA D'EMPORDÀ - GIRONA  
Llet Crua d'Ovella - 6 Mesos de Maduració

6,60€/100g

Gran Pep - Sant Gil D'albió ALBIÓ - TARRAGONA  
Llet Pasteuritzada de Cabra - 12 Mesos de Maduració

5,60€/100g

## Blaus

Blau Cretà - Molí de Ger GER - GIRONA  
Llet Crua de Vaca - 2 a 3 Mesos de Maduració

5,60€/100g

Glauc - Formatgeria Xauxa LES PRESES - GIRONA  
Llet Crua de Vaca - 3 Mesos de Maduració

5,90€/100g