

## PER A COMENÇAR

Hummus, olives kalamata, llavors de sèsam i crudités orgànics	11
Formatge manxec fregit amb melmelada de gerds	18
Crema de carbassa amb llavors de pavot i pa de vidre torrat	10
Dip de cranc amb carxofes	32
Torrada de bolets de temporada, crema de manxec i puré de poma a la vainilla	14
Patates fregides amb dues salses	9
Sopa de blat de moro dolç, pa de blat de moro i formatge de cabra	12
Croquettes de pernil ibèric	12

## AMANIDES

Burrata cremosa, canonges, pesto de ruca, albercoc adobat i baies amb tòfona de mel	15
---	----

Espinacs, nous pacanes, xips vegetals, formatge de cabra caramel·litzat i mel de mostassa	15
---	----

Amanida de quinoa amb alvocat, cireres, remolatxa i formatge feta amb vinagreta de yuzu i mostassa	17
--	----

## PLATS

Salmó a la planxa amb salsa de mojo verd	24
--	----

Pollastre rostit Jospet desossat amb curri tailandès	19
--	----

Faldilla de Wagyu amb salsa vermella i groga dolça i picant	28
---	----

Tataki de tonyina amb salsa barbacoa asiàtica	29
---	----

Filet de tofu bio amb salsa de mojo vermell	17
---	----

Sandwich de llamàntol	29
-----------------------	----

Hamburguesa "pulled" porc amb salsa barbacoa	22
--	----

Hamburguesa de carn de Wagyu amb cheddar i maionesa de kimchi	35
---	----

## BOWLS

Poke bowl de tonyina 24

Poke bowl de salmó 19

## GUARNICIONS

Patates baby rostides 7

Cols de Brussel·les amb salsa teriyaki i cruixent de pernil ibèric 7

Focaccia d'oliva 7

Arrós al vapor 5

Moniato rostit, formatge de cabra, mel i llavors mixtes 9

## POSTRES

Carrot cake 6

Pastís d'ametlles 6

Pastís de llimona 6

Pastís de xocolata amb caramel 7

Brownie de nous 8

## BEGUDES

Suc boost 8  
espinacs, meló, poma verda

Suc detox 8  
remolatxa, taronja i maduixa

Energizing smoothie 12  
pastanaga, mandarina i  
gingebre

Glow smoothie 12  
barreja de fruits vermells

Llimonada de yuzu, 6  
gingebre i mel

Te gelat d'hibisc 6

KO  
ZA  
RA