

SUPERLOCAL



00,00 KM.

COMENCEM AMB ELS NOSTRES PANS

Feta amb afecte per l'Albert, aquesta focaccia captura l'autèntica artesania culinària.

0 KM	<u>Focaccia</u> tradicional d'all i romaní	3,90
25 KM	Pa de massa mare	5,90
45 KM	Olives marinades a casa	4,50

Acompanyat d'olivada, mojo verd i allioli d'all rostit, una barreja delicosa de sabors tradicionals

SEGUIM AMB PLATILLOS

La millor demostració que menys és més.

11 KM	<u>Amanida</u> kale, amanit d'anacards, llevat nutricional i pipes de gira-sol. La millor demostració que menys és més. (VG)	7,50
11-17 KM	Amanida tèbia de carbassa rostida amb rúcula, magrana, cremós de formatge de cabra D.O. GARROTXA i cruixent de llavors de carbassa torrades.	12,50
11 KM	Ensaladilla d'albergínia fumada, patata, bolets, ou i caputxines. (V)	8,90
25 KM	Mini albergínies cremades a la flama, amb crema de pinyons i sorra d'all negre. (VG)	12,50
28 KM	Amanida d'arrels fresques amb un cremós de iogurt suau i un toc de vinagreta de cafè que sorprèn el paladar.	12,00
28 KM	Croquetes de remolatxa i formatge Blau Ceretà (V)	7,40
41 KM	Fregit suau de sepionetes sobre all blanc i herba de gel.	18,50
51,2 KM	Boletes de gambes, delicades i suaus, amb pols de tomàquet	13,50
98 KM	Braves de moniato amb salsa lleugerament picant i emulsió d'all rostit.	6,90
130 KM	Stracciatella acompanyada d'endívies, peres brasejades, nous cruixents i un toc vibrant d'encurtits.	12,50
142 KM	Tartar de <u>tonyina</u> marinada, amb ou ferrat de pagès cruixent i espàrrecs del mar. <i>Afegeix tòfona fresca al teu plat: Mínim 2g.</i>	15,90 3,50/g
188 KM	Musclos amb marinera de cranc lleugerament picant.	13,90
188 KM	<u>Ostres</u> del delta de l'Ebre servides al natural.	4,50
188 KM	<u>Ostra</u> acevichada	4,90

Ens encanta el local, però quan es tracta de tonyina, Balfegó és l'estrella.

Per molts motius les ostres no poden faltar davant del mar. Les bones i locals són les del delta de l'Ebre.

ARROSSOS A L'ESTIL MEDITERRANI EN CASSOLA

55 KM	Arròs de bolets de temporada, ficoide glacial i emulsió d'all negre. <i>Afegeix tòfona fresca al teu plat: 1G (Recomanem un mínim de 3g).</i>	24,00 3,5
48 KM	Arròs melós de gambes vermelles, musclos i allioli d'all rostit.	27,00
184 KM	Arròs melós de <u>pop</u> a La Brasa, amb porros trinxats	27,00

Sent honestos, hem de dir que el millor pop el trobem a Sant Carles de la Ràpita.

**Si us plau, pregunteu al nostre equip de sala pel nostre peix del dia..*

DE LA COSTA CATALANA

51,2 KM	Gamba de la Costa Catalana, al nostre estil amb patates, ceba, allada, bitxo, i coronat amb dos ous ferrats.	35,00
2 - 51 KM	Peix salvatge a la cassola, patates al forn, tomàquets cherry, ceba i refregit d'alls.	34,00
142 KM	<u>Tonyina</u> Balfegó amb arròs salvatge, kimchi de pak choi, tirabec, gingebre agredolç i pesto de shiso.	20,00

Ens encanta el local, però quan es tracta de tonyina, Balfegó és l'estrella.

DEL CAMP, DE LA TERRA

4,5 KM	Tofu fumat fet a mà, alvocat, bròcoli picant, cogombre, rave, blat, herbes i brots frescos, amb amaniment de veganesa. (VG)	9,90
7,6 KM	Wok de verdures amb curri groc i ametlles, acompanyat de noodles. (VG)	17,00
52 KM	Nyoqui amb cremosa salsa de tòfona d'hivern i vel de cansalada curada. <i>Afegeix tòfona fresca al teu plat. Recomanem 2 g</i>	21,90 3,50/g
49,3 KM	Llom baix de <u>vedella</u> al josper amb pebrots escalivats i créixens	32,50
49,3 KM	Hamburguesa de vedella del Montseny al josper amb les seves patates fregides.	19,00
100 KM	Katsu de <u>pollastre</u> criat en llibertat, amb demi-glacé agredolç amb llima-llimona.	19,50

* GUARNICIONS PER ACOMPANYAR POLLASTRE I LLOM BAIX

- Cabdells brasejats i amanits amb formatge Altejo molí de ger. (11Km) 5,5
- Patates mini amb mojo verd. (11Km) 5,5
- Puré de patata. (11Km) 4,5

LES NOSTRES SUPER PIZZES CLÀSSIQUES

MARGARITA	12,00	TUNA	12,50
Formatge mozzarella, formatge de vaca curat, tomàquet, alfàbrega		Mozzarella, ventresca de tonyina confitada, tomàquet, ceba de Figueres, oliva negra, pebrot vermell a la flama, orenga fresca	
DIAVOLA	13,50	CUATRE FORMATGES LOCALS	12,50
Tomàquet, formatge mozzarella, cherry ecològic, xoriço ibèric, ceba de Figueres		Formatge mozzarella, stracchino, formatge blau Carrat, formatge de cabra	
CACIO E PEPE	13,50	PROSCIUTTO E FUNGHI	12,50
Formatge mozzarella, ou de pagès, patata, cansalada curada local salsa de tòfona		Tomàquet, formatge mozzarella, bolets portobello saltats, pernil dolç, alfàbrega	

LES SUPER ESPECIALS

Pernil d'ànec, mozzarella, nata, pinyons, pera i núcula	18,50
Botifarra Cal Rovira, mozzarella, formatge Tou dels Til·lens, albergínies i pebrots vermells escalivats	16,50
Pizza d'albergínia a la flama, pebrot fumat, tomàquet i formatge D.O. Garrotxa. (VG)	11,50
Bolets de temporada del Pirineu confitats amb all i farigola, mozzarella, formatge de Traiadó Roi i crema d'all negre.	16,50

ACABEM AMB UNA MICA DE DOLÇ

11 KM	Núvol de iogurt i llimona, sorbet de cítrics amb alfàbrega, lemon curd i poma Granny Smith crumble.	7,90
95,5 KM	Panacota trencada d'ametlla amb salsa d'ametlla amarga i palo santo. <i>No te la perdís..</i>	8,50
100 KM	Mousse de xocolata, sorbet de remolatxa i gerds, crumble de cacau i avellana de Reus, festucs i granita de gerds.	8,50
100 KM	Pastís de <u>formatge de cabra</u> Carrat.	6,50
132 KM	Pa de pessic* humit de garrofa, mató, geleé de licor i gelat d'ametlla.	7,00

* Producte tradicional combinat
amb un toc d'autor..

*Postres fetes a casa per
la Sofia i la merry*

*Fresc i lleuger
per digerir...*

*L'obra mestra de la
nostra pastissera.*

Un clàssic que no falla mai...

EMPEZAMOS CON NUESTROS PANES

Hecha con cariño por Albert, esta focaccia captura la auténtica artesanía culinaria.

0 KM	<u>Focaccia</u> Tradicional de Ajo y Romero.	3,90
25 KM	Pan de Masa Madre	5,90
45 KM	Aceitunas marinadas en casa	4,50

Acompañado de olivada, mojo verde y alioli de ajo asado, una mezcla deliciosa de sabores tradicionales.

La mejor demostración de que menos es más.

SEGUIMOS CON PLATITOS, VERDURAS, PESCADO, MARISCO

11 KM	Ensalada kale, aliño de anacardos, levadura <u>nutricional</u> y semillas de girasol. (VG)	7,50
11-17 KM	Ensalada templada de calabaza asada con rúcula, granada, cremoso queso de cabra D.O GARROTXA y crujiente de semillas de calabaza tostadas.	12,50
11 KM	Ensaladilla de berenjena ahumada, patata, setas, huevo y capuchinas. (V)	8,90
25 KM	Mini berenjenas quemadas a la llama con crema de piñones y arena de ajo negro. (VG)	12,50
28 KM	Ensalada de raíces frescas con un cremoso de yogur suave y un toque de vinagreta de café que sorprende al paladar.	12,00
28 KM	Croquetas de remolacha y queso Blau Ceretà (V)	7,40
41 KM	Fritura ligera de sepionetas sobre ajo blanco y hierba de hielo	18,50
51,2 KM	Bolitas de gambas, delicadas y suaves, con polvo de tomate	13,50
98 KM	Bravas de boniato con salsa ligeramente picante y emulsion de ajo asado	6,90
130 KM	Stracciatella acompañada de endivias, peras braseadas, nueces crocantes y un toque vibrante de encurtidos.	12,50
142 KM	Tartar de <u>atún</u> marinado con huevo frito de payés en puntilla y espárragos del mar. <i>Añade trufa fresca a tu plato: Mínimo 2g</i>	15,90 3,50/G
188 KM	Mejillones con marinera de cangrejo ligeramente picante	13,90
188 KM	Ostras del delta del Ebro servidas al natural.	4,50
188 KM	<u>Ostra acevichada</u>	4,90

Por muchos motivos las ostras no pueden faltar frente al mar. Las buenas y locales son las del delta del Ebro

Nos encanta lo local, pero cuando se trata de atún, Balfegó es la estrella, así que nos hemos permitido una pequeña escapada para traerles lo mejor.

ARROCES AL ESTILO MEDITERRÁNEO EN CAZUELA

55 KM	Arroz de setas de temporada, ficoide glacial y emulsión de ajo negro <i>Añade trufa fresca a tu plato: 1G (Recomendamos un mínimo de 3g)</i>	24,00 3,50
48 KM	Arroz meloso de gambas rojas, mejillones y allioli de ajo asado	27,00
184 KM	Arroz meloso de pulpo a la brasa con puerros trinchados	27,00

** Pregunte a nuestro equipo por nuestro pescado del día.*

DE LA COSTA CATALANA

48 KM	Gamba de la Costa Catalana, a nuestro estilo con patatas, cebolla, ajada, guindilla, y coronado con dos huevos fritos.	35,00
2 - 51 KM	Pescado salvaje en cazuela, patatas horneadas, tomates cherry, cebolla y refrito de ajos.	34,00
142 KM	Atún Balfegó, con arroz salvaje, kimchi de pak choi, tirabeque, jengibre agridulce y pesto de shiso.	20,00

DEL CAMPO, DE LA TIERRA

4,5 KM	Tofu ahumado hecho a mano, aguacate, brócoli picante, pepino, rábano, trigo, hierbas y brotes frescas, con aliño de veganesa. (VG)	9,90
7,6 KM	Wok de verduras con curry amarillo y almendras, acompañado con noodles. (VG)	17,00
52 KM	Ñoqui con cremosa salsa de trufa de invierno, y velo de panceta curada. <i>Añade trufa fresca a tu plato. Recomendamos 2g</i>	21,9 3,50/g
49,3 KM	Lomo bajo de ternera al jospers con pimientos escalivados y berros	32,50
49,3 KM	Hamburguesa de ternera del "Montseny" al jospers con sus patatas platillo fritas	19,00
100 KM	Katsu de pollo criado en libertad con demi-glacé agridulce con lima-limón.	19,50

** GUARNICIONES PARA ACOMPAÑAR POLLO Y LOMO BAJO*

- Cogollos braseados y aliñados con queso. (11Km) 5,5*
- Patatas mini con mojo verde. (11Km) 5,5*
- Puré de patata. (11Km) 4,5*

NUESTRAS SUPER PIZZAS CLÁSICAS

De Harinera Coromina D.O. Girona

MARGARITA	12,00	TUNA	12,50
Queso mozzarella, queso de vaca curado, tomate, albahaca		Queso mozzarella, ventresca de atún confitado, tomate, cebolla de Figueras, aceituna negra, pimiento rojo a la llama, orégano fresco	
DIAVOLA	13,50	CUATRO QUESOS LOCALES	12,50
Tomate, queso mozzarella, cherry ecológico, chorizo ibérico, cebolla de Figueras		Queso mozzarella, stracchino, queso azul carrat, queso cabra	
CACIO E PEPE	13,50	PROSCIUTTO E FUNGHI	12,50
Queso mozzarella, huevo de payés, patata, panceta curada local salsa trufada		Tomate, queso mozzarella, setas portobello salteadas, jamón dulce, albahaca	

LAS SUPER ESPECIALES

Jamón de pato, mozzarella, nata, piñones, pera y núcua	18,50
Botifarra Cal Rovira, mozzarella, queso Tou dels til-lens, berenjenas y pimientos rojos escalivados	16,50
Pizza de berenjena a la llama, pimiento ahumado, tomate y queso D.O Garrotxa. (VG)	11,50
Setas de temporada del Pirineo confitadas en ajo y tomillo, mozzarella, queso de Traiadó Roi y crema de ajo negro.	16,50

FINALIZAMOS CON ALGO DULCE

Postres hechos en casa por sofía y merry

Fresco y ligero para digerir...

11 KM	Nube de yogur y limón, sorbete de cítricos con albahaca, lemon curd, manzana Granny Smith y crumble.	7,90
95,5 KM	Panacotta rota de almendra con salsa de almendra amarga y palo santo	8,50
100 KM	Mousse de Chocolate, sorbete de remolacha y frambuesa, crumble de cacao y avellana de Reus, pistachos y granita de frambuesa.	8,50
100 KM	<u>Pastel de queso</u> de Cabra Carrat. D.O Berguedá	6,50
132 KM	Bizcocho húmedo* de algarroba, mato, geleé de licor y helado de almendra.	7,00

No te la pierdas..

La obra maestra de nuestra pastelera.

Un clásico que no falla nunca...

** Producto tradicional combinado con un toque de autor..*

SCAN FOR MORE LANGUAGES



PANTEA
GROUP

PANTEAGROUP.ES