

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 baby 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,
tomàquet cherry, remolatxa i
formatge feta amb vinagreta de
yuzu i mostassa 17

PLATS

Salmó a la planxa amb salsa de
mojo verd 24

Pollastre desossat rostit al Jospet
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 de tomàquet 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 i 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