

# GATBLAU



- 
- Hummus de pastanaga i lleties especiat** 9€
- Hummus de zanahoria y lentejas especiado  
Spiced carrot and lentil hummus
- Col rostida amb salsa de miso i cigrons cruixents** 9€
- Col asada con salsa de miso y garbanzos crujientes  
Grillet cabbage with miso sauce and crispy chickpeas
- Mongetes tendres amb salsa verda i cremós de mongetes seques** 10€
- Judias tiernas con cremoso de judias  
Tender green beans with creamy bean puree
- Carbassó amanit amb pesto i iogurt d'ametlles** 9€
- Calabacin aliñado con pesto y yogurt de almendras  
Zucchini salad with almond yogurt and pesto
- Bunyols de coliflor al forn all i oli d'all negre** 9€
- Buñuelos de coliflor al horno con alioli de ajo negro  
Baked coliflower fritters with black garlic aioli
- Nyoquis de carbassa amb brou agripicant de xiitakes** 10€
- Ñoquis de calabaza con caldo agripicante de xiitakes  
Pumking gnocchi with Spicy Shiitake Broth



- 
- Albergínia blanca amb salsa Cèsar i formatge de cabra** 11€
- Berenjena blanca con salsa César y queso de cabra  
White eggplant with Caesar sauce and goat cheese



- 
- Cigrons amb fricandó de gírgola de castanyer** 11€
- Garbanzos con "fricandó" de maiitakes  
Chickpeas with maitake "fricandó"
- Mussaca de lleties germinades i bolets** 12€
- Moussaka de lentejas germinadas y setas  
Sprouted lentil moussaka with shiitakes



- 
- Ou passat per aigua amb nyàmeres i romesco cruixent** 13€
- Huevo pochado con tupinambo y "romesco" crujiente  
Poached egg with Jerusalem artichoke and crunchy "romesco"



- 
- Arròs al forn de sípia de tresmall, carbassó i alls tendres** 17€
- Arroz al horno con sepia, calabacin y ajos tiernos  
Baked rice with cuttlefish, zucchini and tender garlic

- Tàrtar de peix de llotja amb herbes i sèsam** 14€
- Tartar de pescado de lonja con hierbas y sésamo  
Market fish Tartare with Herbs and Sesame



- 
- Farcells de pastanaga i fajol amb pollastre i prunes** 13€
- Taco de zanahoria y pollo con ciruelas  
Carrot and chicken taco with prunes

- Terrina de xai amb ceba tendra al vapor** 15€
- Terrina de cordero con cebolla tierna al vapor  
Lamb terrine with steamed spring onion



plat slowfood = tots els ingredients són ecològics, comprats a productores locals.

SLOWFOOD BCN 2012-2024

Bo, net, just i pròxim  
Bueno, limpio, justo y de proximidad  
Good, clean, fair and local

CHEFS CLUB  
we're smart.

activisme vegetal  
activismo vegetal  
vegetal activism



<b>Cremós de xufa amb préssec i pa de pessic de garrofes</b>	7€
Cremoso de chufa con melocotón y bizcocho de algarroba Creamy tigernut with peach and carob cake	
<b>Coulant d'avellana negreta amb gelat d'avellana i mel</b>	8€ <sup>tot</sup> <sub>eco</sub>
Coulant de avellana negreta con helado de avellana y miel Hazelnut coulant with hazelnuts and honey ice cream	
<b>Només coco (toffee, galeta i quefir gelat de coco)</b>	7€ <sup>tot</sup> <sub>eco</sub>
Solo coco (toffee, galleta y kéfir helado de coco) Only coconut (toffee, cookies and coconut iced kefir)	
<b>Textures de xocolata</b>	7€ <sup>tot</sup> <sub>eco</sub>
Texturas de chocolate Chocolate textures	

**Tots els sucres, els cacau i el cafè dels nostres postres són ecològics i de comerç just comprats a la cooperativa ALTERNATIVA3**  
 Todos los azucares, chocolates y cafès de nuestros postres són ecológicos y de comercio justo de la cooperativa ALTERNATIVA3  
 All the sugars, chocolates and coffees in our desserts are organic and fair trade from the ALTERNATIVA3 cooperative.

<b>VINS DOLÇOS</b>	<b>COPA</b>
<b>MALA HERBA SOL I SERENA</b> ranci <b>NATURAL</b>	5,50€
Xarel·lo Celler Finca Parera, Penedes, Producció biodinàmica certificada, 14º Vi dolç natural ranci, sol i serena en damajoanes durant anys, #llevats autòctons #sense filtrar #sense sulfits afegits	
<b>DOLCES PARAULES</b> mistela	3,50€
moscatell Celler Més que paraules, Pla de Bages 15,5º Mistela vi de licor blanc, most flor amb afegit d'alcohol vínic	
<b>RASIM BLANC</b> vi pansit	5,50€
Garnaxa blanca i Xarel·lo Celler l'Olivera, Costers del Segre Vi blanc naturalment dolç per pansificació a l'ombra 13º	
<b>RASIM NEGRE</b> vi madur	5,50€
Garnaxa negra Celler l'Olivera, Costers del Segre Vi blanc naturalment dolç per sobre maduració del raïm al cep 15º	
<b>PIEDRA LUENGA</b> Pedro Ximénez <b>eco</b>	4,50€
Pedro Ximénez Bodegas Robles, D.O Montilla-Moriles, producció ecològica certificada Vi blanc naturalment dolç per pansificació al sol 15º #llevats autòctons	



plat slowfood = tots els ingredients són ecològics, comprats a productores locals.