

VERMUTEO

Olivas de la casa / 3,75 EUR

Patatas chips "Sant Tomàs" / 2,75 EUR

Mejillones con aromas de Collserola / 5,50 EUR (P)

Gilda / 3,75 EUR (P)

Braseada (1 ut.) • Anchoa y piparra (2 uts.)

Seitons "Casa Santoña" en vinagre, ajo y perejil / 6,90 EUR (P)

Combos vermut / 7,50 EUR (P)

Mar y montaña • "Calopero"

PARA ABRIR EL APETITO

Ensaladilla "Rosa" / 7,50 EUR (H) (G)

Las bravas de Can Calopa / 7,00 EUR

Croquetas / 2,60 EUR

Asado (C) (G) (L) • Boletus (G) (L) • Temporada

Bomba de rabo de toro con
un toque de mostaza / 5,00 EUR (C) (G) (L)

Surtido de hummus con crudités
de Collserola / 7,50 EUR (FS)

Pan de coca con tomate / 3,75 EUR (G)

UNA EXPERIENCIA

Tabla de quesos artesanos del territorio / 22,90 EUR (G) (L) (FS)

Azul • Ahumado • Tierno • Curado • Roques blanques

Tabla de embutidos km0 / 21,70 EUR (C) (FS)

Coca de "recapte" con sardina anchoada / 9,50 EUR (P) (G)

Tostada de sobrasada y mozzarella veganas,
cebolla caramelizada y vinagreta de albahaca / 9,00 EUR (G) (FS)

Ensalada de temporada / 10,90 EUR

Berenjena al horno con sal ahumada y helado de mascarpone / 9,40 EUR (L)

Carpaccio de bacalao, con cebolla "al golpe de puño"
y mermelada de pimiento / 12,90 EUR (P) (G)

Bikini de cruasán relleno de *roast beef*
amb *vitello tonnato* / 12,50 EUR (P) (C) (H) (G)

Brioche de pulled cordero de Collserola con reducción de vino de nueces,
cebolla crujiente y alioli de membrillo / 13,75 EUR (C) (G)

EL BOCADO DULCE

Milhojas de peras al vino con brioche tibio y helado de yogur / 6,90 EUR (G) (L)

Pastel de zanahoria casero con mermelada im-perfect / 6,50 EUR (H) (FS)

Tarta de queso casera con mermelada de endrinas / 6,50 EUR (L)

Trufas de chocolate veganas con aceite de Can Calopa / 6,90 EUR