



EL CAFÉ

de la Casa de les Lletres

DE NUESTRA HUERTA ECOLÓGICA "MASÍA CAN PUIG"

CREMA DE ESPINACAS, CRUMBLER DE ALMENDRAS Y HUEVO ESCALFADO	7,50€
ENSALADA DE VEGETALES A LA PARRILLA, ACEITE DE CHILI Y TRUFA	9,00€
LECHUGA VIVA CARAMELIZADA, QUESO AZUL Y NUECES	8,50€
PASTEL DE PUERROS CONFITADOS Y LEMONGRASS	7,80€

PARA PICAR

JAMÓN IBÉRICO (100 gr.)	14,95€
HUMMUS, GUACAMOLE Y PAN DE PITA	10,00€
BUÑUELOS DE BACALAO CHIPOTLE Y LIMÓN	8,50€
EMPANADILLAS DE MAÍZ CON POLLO Y GUACAMOLE	7,50€
COCA DE FOIE, ESCALIVADA Y VINAGRE BALSÁMICO	8,50€
PATATAS BRAVAS, CHIPOTLE Y ALIOLI	5,50€
PAN CON TOMATE	2,00€

DEL MAR

SALMÓN, PURÉ DE CHIRIVÍA, ESPINACAS Y ALBAHACA	12,50€
TATAKI DE ATÚN, PONZU Y VERDURITAS SALTEADAS CON SÉSAMO	14,00€

DE NUESTRA GANADERÍA ECOLÓGICA "MASÍA CAN PUIG"

HAMBURGUESA, DE CABRA "BLANCA DE RASQUERA" CON EMULSIÓN DE TERIYAKI	9,50€
CANELON DE CABRITO, QUESO PARMESANO, SETAS Y KALE CRUJIENTE	10,50€
PALETILLA DE CABRITO MARINADA Y VERDURAS ENCURTIDAS	18,00€
TERRINA DE CUELLO DE CABRITO Y KETCHUP DE CEREZA Y ADEREZO	14,00€
ARROZ MELOSO DE CABRITO Y ALCACHOFAS A LA PARRILLA (2 personas)	11,50€ x persona

DULCES

ARROZ CON LECHE, TOFE Y WASSABI	6,00€
MOUSSE DE CHOCOLATE	6,00€
TARTA DE TRES QUESOS	6,00€



Nuestra especialidad es el Cabrito de Cabra Blanca de Rasquera que criamos en libertad de forma ecológica en nuestra Masia Can Puig (Parque de Collserola). Los verduras son ecológicas y recogidas diariamente de nuestra Masia Can Puig.

* Nuestro restaurante y cocina no están especializados en platos sin gluten y no dispone de aislamientos necesarios para garantizar la ausencia total de gluten. * en la elaboración de los alimentos se utilizan ingredientes como la mostaza, crustáceos, moluscos, pescados, soja, leche, huevos, frutos secos, apto, granos de sésamo.