



Jardinet

DE GRÀCIA

PRIMAVERA

Burrata trufada con tomate del bueno y aceite de pesto (L • Fs • Su) 13€

Milhojas de verduras con ragú de tomate cocinado durante 8h (Su • A) 8€

Ensalada Jardinet con pollo marinado, verduras frescas y vinagreta de mostaza y miel (Su • A • Fs • M • L • S • G) 11€

VERANO

Carpaccio de bacalao ahumado con picada de tomate, cebolla japonesa y paté de olivas negras (P • Su) 15€

Steak tartar de ternera ECO con yema de huevo curada y tostaditas (Su • H • M • P • S • G) 14€

Matrimonio de anchoa OO y boquerón con pan con tomate (P • G • Su) 5€ (ud)

OTOÑO

Baos de pulled pork con salsa BBQ coreana (G • L • H • P • C • Mo • Se • M • Fs • Ca • Su • A) 9€ (2ud)

Baos de verduras con salsa satay (G • L • Ca • Fs • Se • A) 8€ (2ud)

Puerro confitado con praliné de cacahuete y granada (Su • Fs • Ca • L) 8€
(Stracciatella +4€)

INVIERNO

Risotto de setas silvestres con aceite de trufa y Parmesano DOP (L • G • Su • Fs • A) 13€

Albóndigas con sepia, un guiso de la abuela (Su • G • P • Mo • A • L • Fs • M • Se • S) 14€

ATEMPORAL

Tabla de paletilla ibérica con pan con tomate (S • G) 18€

Tabla de embutidos con pan con tomate (S • G) 15€

Tabla de quesos catalanes selectos con nueces y mermelada (S • L • G • Fs)
18€(3 quesos) | 25€(5 quesos)

Anchoas OO con pan con tomate (P • G • Su) 2€ (ud)

Cesta de foie con mermelada y tostaditas (G • Su • Fs) 14€

POSTRES

Maceta de crema de cheesecake y chocolate blanco con galleta Oreo (G • S • L • H • Su • Fs) 7€

Brownie de chocolate con helado de galleta María (G • Fs • H • L • S • Su) 8€

Tres leches con coco y chupito de Ratafía by Alquimia (G • H • L • Fs • S • Su) 7€

ALÉRGENOS:

G: Gluten • C: Crustaceos • H: Huevo • P: Pescado • Ca: Cacahuete • S: Soja • L: Lacteos • Fs: Frutos Secos • A: Apio • M: Mostaza
Se: Sesamo • Su: Sulfitos • Al: Altramuz • Ma: Mariscos • D: Dióxido de Azufre • Mo: Moluscos