

PARA TAPEAR Y COMPARTIR

Secallonas de Aiguafreda	5,00 €
Pan de coca con tomate y aceite extra virgen del Montseny	4,75 €
Paletilla ibérica de bellota cortada a mano	14,50 €
Un paseo por Nuestra Tierra: Surtido de embutidos y quesos artesanos catalanes	16,50 €
Ostra del Delta al natural, o con escabeche de chardonnay, judías del “ganxet” y papada (unid)	4,50 €
Tataki frío de ternera de Girona con nueces, Ratafía y uvas	11,75 €
Sopa fría de guisantes con tartar de sepia y cebolla confitada	10,75 €
Ensalada de encurtidos hechos en casa, con huevos de codorniz y hojas tiernas	10,75 €
“Esqueixada” de salmón con hierbas de mar y mostaza	12,50 €
Escabeche de caballa con zanahorias, puerros y arbequinas	8,50 €
Mejillones a la “llauna” con “all i oli” de brasa	9,50 €
Corazones de alcachofas con setas y yema cocida a la sal	13,25 €
Calabacín marinado y a la plancha con queso de cabra, albahaca y “julivertada”	11,25 €
Cazuelita de “fesolets” refritos con anguila ahumada y papada	8,75 €
“Trinxat” de judía perona, panceta y jugo de su asado	12,25 €
Huevos a 62°C y fritos con gulas alegres y patatas al mortero	10,90 €
Gambitas de la Costa a la sal con emulsión de cítricos y ajos asados	17,50 €



RUSTIDOS PROTEÍNICOS Y CAZUELAS DEL MAR

Arroz “torrat” de “Mar i Muntanya” (30 min)	21,50 €
El Canelón de pollo rustido de Xavi	12,75 €
Pescado de lonja al horno “comme il faut” con tomates, patatas y cebolla	19,90 €

“En d'Aprop encontraras productos de la tierra, de proximidad, elaborados con respetuosa maestría, donde el paladar os devolverá a emociones y recuerdos olvidados”

Territori Cuina d'Aprop

Bacalao a la llama de tomillo con morcilla de lentejas y sopita de ajo 18,75 €

Taco de "fricandó" con patatas al mortero 19,90 €

Terrina de cochinillo crujiente con boniato y aceite de vainilla 19,50 €

Terrina de cordero a l'Ast con gratén de patata, cebolla y queso azul 18,50 €



UN DULCE FINAL

Nuestra versión de la Crema Catalana 6,90 €

Cítricos: gel de naranja, cremoso de limón, merengue quemado y granizado de limón 6,90 €

"Mel i mató" con frutos secos garrapiñados y toffee de Ratafía 6,90 €

Texturas de chocolate (marinado con Ron Zacapa) 6,90 €

Fruta natural de temporada 4,90 €

MENÚ TAST d'APROP

Pan de coca con tomate y aceite extra virgen del Montseny

Ensalada de encurtidos hechos en casa, con huevos de codorniz y hojas tiernas

Cazuelita de "fesolets" refritos con anguila ahumada y papada

Mejillones a la "llauna" con "all i oli" de brasa

El Canelón de pollo rustido de Xavi

Pescado de la lonja al horno "comme il faut" con tomates, patatas y cebolla

Taco de "fricandó" con patatas al mortero



Nuestra versión de la Crema Catalana

35€ por persona

“En d'Aprop encontraras productos de la tierra, de proximidad, elaborados con respetuosa maestría, donde el paladar os devolverá a emociones y recuerdos olvidados”