










GASTRO BOTANIC & CO

CASA PADRÓ








PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

- Musclos de roca amb escabetx suau / Mejillones de roca con escabeche suave** 7,00€ 
- Terrina de foie amb mermelada de figues / Terrina de foie con mermelada de higos** 12,25€ 
- Patates braves amb butifarra de Perol / Patatas bravas con butifarra de Perol** 9,00€ 







ENTRANTS / ENTRANTES

- Steak tartar** 18,50€ 
- Vaca vella madurada més de 30 dies amb encurtits
Vaca vieja madurada más de 30 días con encurtidos
- Pèsols, sípia i pernil / Guisantes, sepia y jamón** 14,30€ 
- Pèsols del Maresme amb tallarins de sípia i salsa de pernil
Guisantes del Maresme con tallarines de sepia y salsa de jamón
- Caneló de vedella angus XXL / Canelón de ternera angus XXL** 16,20€
- Amb beixamel de vermouth i crema de ceps
Con bechamel de vermouth y crema de setas
- Crema d'espàrrecs blancs al parmesà / Crema de espárragos blancos al parmesano** 9,90€ 
- Amb crema de parmesà i salmó marinat
Con crema de parmesano y salmón marinado
- Guisat d'orella de porc Duroc / Guisado de oreja de cerdo Duroc** 13,70€
- Amb cigrons, orella cruixent i nap. OPCIO SENSE GLUTEN 
- Con garbanzos, oreja crujiente y nabo. OPCIÓN SIN GLUTEN *
- Carpaccio de magret d'ànec / Carpaccio de magret de pato** 17,70€ 
- Amb foie i "kikos"
Con foie y "kikos"
- Raviolis d'espàrrecs amb pesto / Raviolis de espárragos con pesto** 13,20€
- Amb pesto de festucs
Con pesto de pistachos

SEGONS / SEGUNDOS

- Salmó amb fonoll i mongetes / Salmón con hinojo y judías** 16,40€ 
 Amb salsa de fonoll i mongetes
Con salsa de hinojo y judías
- Pop amb parmentier de patata i sobrassada / Pulpo con parmentier de patata y sobrassada** 19,45€ 
 Pota de pop amb parmentier de patata, sobrassada i rúcula
Pata de pulpo con parmentier de patata, sobrassada y rúcula
- Rap amb samfaina / Rape con samfaina** 21,80€
 Rap a baixa temperatura amb samfaina i romesco. OPCIO SENSE GLUTEN 
Rape a baja temperatura con samfaina y romesco. OPCIÓN SIN GLUTEN 
- Filet de vedella / Solomillo de ternera** 19,60€ 
 Amb duxelle de xampinyons
Con duxelle de champiñones
- Garrí amb albergínia / Cochinito con berenjena** 21,50€ 
 Garrí amb peus de porc cruixents i albergínia
Cochinito con manitas de cerdo crujientes y berenjena
- Xai i albercocs / Cordero y albaricoques** 17,20€ 
 Terrina de xai amb albercocs, alls i salvia
Terrina de cordero con albaricoques, ajos y salvia

POSTRES

- Crema de meló i coco / Crema de melón y coco** 7,00€ 
Crema de meló, menta, coco i gelat de iogurt
Crema de melón, menta, coco y helado de yogur
- Figues, farigola y parmesà / Higos, tomillo y parmesano** 7,00€ 
Consomé de farigola amb figues i gelat de parmesà
Consomé de tomillo con higos y helado de parmesano
- Textures de xocolata i taronja / Texturas de chocolate y naranja** 6,00€
Cremós, cruixent i escuma de xocolata. OPCIO SENSE GLUTEN 
Cremoso, crujiente y espuma de chocolate. OPCIÓN SIN GLUTEN 
- Espuma de crema catalana** 7,00€ 
Amb cor de canyella
Con corazón de canela
- El nostre músic / Nuestro músico** 6,00€ 
Assortit de fruits secs de proximitat amb moscatell
Surtido de frutos secos de proximidad con moscatel
- Pinya colada / Piña colada** 6,00€ 
Pinya marinada amb vermouth, gelat de coco i gel de llima
Piña marinada con vermouth, helado de coco y gel de lima