







GASTRO BOTANIC & CO

CASA PADRÓ

PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Croquetó de gamba vermella (4 unitats) / Croquetón de gamba roja (4 unidades)	14€
Musclos amb escabetx suau / Mejillones con escabeche suave	5€ 
Patates braves amb butifarra de Perol / Patatas bravas con butifarra de Perol	7€





ENTRANTS / ENTRANTES

Steak tartar	17€ 
Vaca vella madurada més de 30 dies amb encurtits <i>Vaca vieja madurada más de 30 días con encurtidos</i>	
Pèsols, sípia i pernil / Guisantes, sepia y jamón	14€ 
Pèsols del Maresme amb tallarins de sípia i salsa de pernil <i>Guisantes del Maresme con tallarines de sepia y salsa de jamón</i>	
Caneló de vedella angus XXL / Canelón de ternera angus XXL	16€
Amb beixamel de vermouth i crema de ceps <i>Con bechamel de vermouth y crema de setas</i>	
Espàrrecs de navarra / Espárragos de Navarra	11€ 
Amb salsa holandesa, verat i piparres <i>Con salsa holandesa, caballa y piparras</i>	
Ou, espàrrec, moniato, papada i bolets / Huevo, espárrago, boniato, papada y setas	16€ 
Ou a baixa temperatura, espàrrec, moniato, papada, ametlles i trompetes de la mort <i>Huevo a baja temperatura, espárrago, boniato, papada, almendras y trompetas de la muerte</i>	
Carpaccio de magret d'ànec / Carpaccio de magret de pato	17€ 
Amb peres i avellanes <i>Con peras y avellanas</i>	
Nyoquis de patata morada / Ñoquis de patata morada	9€
Amb crema de carabassa <i>Con crema de calabaza</i>	

SEGONS / SEGUNDOS

- Corball amb bledes i alls / Corvina con acelgas y ajos** 14€ 
 Corball amb bledes a l'allet i crema fina d'all
Corvina con acelgas al ajillo y crema fina de ajos
- Pop amb hummus de cigró / Pulpo con hummus de garbanzo** 22€ 
 Pota de pop amb hummus, maionesa de pebre vermell i remolatxa
Pata de pulpo con hummus, mayonesa de pimentón y remolacha
- Rap amb samfaina / Rape con samfaina** 18€
 Rap a baixa temperatura amb samfaina i romesco. OPCIO SENSE GLUTEN 
Rape a baja temperatura con samfaina y romesco. OPCIÓN SIN GLUTEN 
- Senglar amb xocolata / Jabalí con chocolate** 19€
 Estofat de senglar amb xocolata i romaní
Estofado de jabalí con chocolate y romero
- Garrí amb col llombarda / Cochinitillo con col lombarda** 22€ 
 Garrí amb saltejat de col llombarda, cansalada, panses i pinyons
Cochinitillo con salteado de col llombarda, panceta, pasas y piñones
- Xai amb coliflor / Cordero con coliflor** 18€ 
 Amb couscous de coliflor amb festucs, orellanes i panses
Con couscous de coliflor con pistachos, orellanas y pasas

POSTRES

- Mandarina, mató i carabassa / *Mandarina, mató y calabaza*** 7€
 Sorbet de mandarina, amb puré de carabassa i mató
Sorbete de mandarina, con puré de calabaza y mató
- Maduixa, nata i plàtan / *Fresa, nata y plátano*** 7€ 
 Maduixa fresca, gelée de maduixa, nata i plàtan al vermouth
Fresa fresca, gelée de fresa, nata y plátano al vermouth
- Textures de xocolata / *Texturas de chocolate*** 6€
 Cremós, cruixent i escuma de xocolata
Cremoso, crujiente y espuma de chocolate
- Iogurt de poma, farigola i alvocat / *Yogur de manzana, tomillo y aguacate*** 7€ 
 Iogurt de poma caramelitzada, consomé de farigola i puré d'alvocat
Yogur de manzana caramelizada, consomé de tomillo y puré de aguacate
- El nostre músic / *Nuestro músico*** 6€ 
 Assortit de fruits secs de km0 amb moscatell
Surtido de frutos secos de km0 con moscatel
- Pinya colada / *Piña colada*** 6€ 
 Pinya marinada amb vermouth, gelat de coco i gel de llima
Piña marinada con vermouth, helado de coco y gel de lima