






ENTRANTS

- Steak tartar**17€ 
(vaca vella madurada més de 30 dies amb encurtits)
- Carpaccio de peus de porc**12€ 
(amb sobrassada, mel i festucs)
- Caneló de vedella angus**14€
(amb beixamel de vermouth i crema de ceps)
- Verat marinat amb cítrics**10€ 
(amb escabeitx de poma i magrana)
- Llom de tonyina “yellowfin”**16€ 
(amb verdures saltejades amb soja, i gelé de taronja i gingebre)
- Tartar de salmó amb alvocat**12€ 
(tartar de salmó natural i salmó fumat amb alvocat)
- Bolets amb nap i parmesà**10€ 
(guisat de bolets amb puré de nap)
- Nyoquis de patata morada**8€ 
(amb crema de carbassa)

PEIXOS

- Ratjada amb bledes**14€
(ratjada cuita a baixa temperatura amb bledes a la crema)
- Bacallà amb mongetes del ganxet**19€
(llom de bacalla fregit amb tripa de bacalla i mongetes)
- Salmó amb carbassó i salsa de cava**14€ 
(suprema de salmó amb tallarins de carbassó)
- Corball amb bajoques i pernil**16€ 
(amb saltejat de pernil ibèric i bajoques amb vermouth)





CARNS

- Garrí a baixa temperatura**23€ 
(amb préssecs i gratén de patata)
- Porc senglar amb xocolata**19€
(estofat de porc senglar amb xocolata i romaní)
- Melós de vedella amb moniato i castanyes**17€ 
(puré de moniato, puré de castanyes i mel)
- Xai amb coliflor**17€ 
(lingot de xai amb puré de coliflor i coliflor a la brasa de pedra volcànica)








GASTRO BOTANIC & CO

CASA PADRÓ



POSTRES

- Menjar blanc**7€
*(escuma de menjar blanc amb pa de pessic d'ametlla
i llimona i gelat de canyella)*
- Pastís de formatge**7€
(daus de pastís de formatge de cabra i gelat de cirera amarena)
- Textures de Xocolata**6€ 
(cremós, cruixent i escuma de xocolata)
- Carbassa cítrica**7€ 
(puré de carbassa, cremos de Cointreau i sorbet de mandarina)
- El nostre músic**6€ 
(assortit de fruits secs de km0 amb moscatell)
- Pinya colada**6€ 
(pinya marinada amb vermouth, gelat de coco i gel de llima)




ENTRANTES

- Steak tartar**17€ 
(vaca vieja madurada más de 30 días con encurtidos)
- Carpaccio de manitas de cerdo**12€ 
(con sobrasada, miel y pistachos)
- Canelón de ternera angus**14€
(con bechamel de vermouth y crema de setas)
- Caballa marinada con cítricos**10€ 
(con escabeche de manzana y granada)
- Lomo de atún “yellowfin”**16€ 
(con verduras salteadas con soja y gelé de naranja y gengibre)
- Tartar de salmón con aguacate**12€ 
(tartar de salmón natural y salmón ahumado con aguacate)
- Setas de nabo y parmesano**10€ 
(guisado de setas con puré de nabo)
- Ñoquis de patata morada**8€ 
(con crema de calabaza)

PESCADOS

- Raya con acelgas**14€
(raya cocida a baja temperatura con acelgas a la crema)
- Bacalao con judías del ganxet**19€
(lomo de bacalao frito con tripa de bacalao y judías)
- Salmón con calabacín y salsa de cava**14€ 
(suprema de salmón con tallarines de calabacín)
- Corvina con judías verdes y jamón**16€ 
(con salteado de jamón ibérico y judías verdes con vermouth)





CARNES

- Cochinillo a baja temperatura**23€ 
(con melocotones y gratén de patata)
- Jabalí con chocolate**19€
(estofado de jabalí con chocolate y romero)
- Meloso de ternera con boniato y castañas**17€ 
(puré de boniato, puré de castañas y miel)
- Cordero con coliflor**17€ 
(lingote de cordero con puré de coliflor y coliflor a la brasa de piedra volcánica)

GASTRO BOTANIC & CO

CASA PADRÓ

POSTRES

- Menjar blanc**7€
(espuma de menjar blanc con bizcocho de almendra y limón
y helado de canela)
- Pastel de queso**7€
(dados de pastel de queso de cabra y helado de cereza amarena)
- Texturas de Chocolate**6€ 
(cremoso, crujiente y espuma de chocolate)
- Calabaza cítrica**7€ 
(puré de calabaza, cremoso de Cointreau y sorbete de mandarina)
- Nuestro músico**6€ 
(surtido de frutos secos de km0 con moscatel)
- Piña colada**6€ 
(piña marinada con vermouth, helado de coco y gel de lima)