

# AMOVINO

## La Bodega

---

### PRIMEROS

---

Ensalada del huerto, huevo mollet de Calaf y panceta ibérica	7,5€
Gravlax de caballa de Mediterránea y ensalada de hierbas aromáticas	8,5€
Ravioles de galta de ternera, puerros, jugo reducido de carne	9€
Mejillones de la costa, caldo thai de curry verde y coco	8€

---

### SEGUNDOS

---

Costilla de cerdo baja temperatura, puré de coliflor	13,5€
Risotto cremoso, gambas, espárragos	12,5€
Lomo de ternera, corteza de tuétano, gnocchi de patatas	15,5€
Lomo de bacalao, patatas al vapor, champiñones, berberechos	14€

---

### POSTRES

---

3 mini postres con un café o una copa de cava	7€
Tarteleta de frutos de temporada	6€
Fondant de chocolate con sabayón de cava	7,5€
Surtido de quesos catalanes	7,5€

# AMOVINO

## La Bodega

---

### ENTRÉES

---

Oeuf mollet pané de Calaf, salade du jardin et panceta ibérique	7,5€
Gravlax de mmaquereau de Méditerranée et salade d'herbes aromatiques	8,5€
Ravioles de joue de boeuf, poireaux, réduction de jus de boeuf	9€
Moules vapeur, bouillon thaï de curry vert et coco	8€

---

### PLATS

---

Travers de porc basse température, mousseline de chou-fleur	13,5€
Risotto crémeux, gambas, asperges vertes	12,5€
Pièce de boeuf, croûte d'os à moelle, gnocchi de pomme de terre	15,5€
Dos de cabillaud, pommes de terre vapeur, champignons et coques	14€

---

### DESSERTS

---

Café ou cava gourmand avec 3 mignardises maison	7€
Tartelette de fruits de saison	6€
Fondant au chocolat et sabayon de cava	7,5€
Assiette de fromages catalans	7,5€

# AMOVINO

## La Bodega

---

### STARTERS

---

Soft boiled egg from Calaf, garden salad and Iberian pancetta	7,5€
Gravlax of Mediterranean mackerel and herbs salad	8,5€
Beef cheek raviolis, leeks, beef juice	9€
Steam mussels, thai broth of green curry and coconut	8€

---

### DISHES

---

Pork rib cooked with low temperature and cauliflower purée	13,5€
Creamy risotto, prawns, green asparagus	12,5€
Beef piece, bone marrow crust, potato gnocchi	15,5€
Back of cod, steamed potatoes, mushrooms and cockles	14€

---

### DESSERTS

---

3 homemade sweets with a coffee or a glass of cava	7€
Seasonal fruit tartlet	6€
Chocolate fondant and cava sabayon	7,5€
Catalan cheeses	7,5€

# AMOVINO

## La Bodega

---

### ENTRANTS

---

Amanida de l'hort, ou mollet de Calaf i cansalada ibèrica	7,5€
Gravlax de verat de Mediterrània i amanida d'herbes aromàtiques	8,5€
Raviolis de galta de vedella, porros, suc reduït de carn	9€
Musclos de la costa, brou thai de curri verd i coco	8€

---

### PLATS

---

Costella de porc baixa temperatura, puré de coliflor	13,5€
Risotto cremós, llagostins, espàrrecs	12,5€
Llom de vedella, escorça de medul·la, ñoquis de patates	15,5€
Llom de bacallà, patates al vapor, xampinyons, escopinyes	14€

---

### POSTRES

---

3 mini postres amb un cafè o una copa de cava	7€
Tartaleta de fruits de temporada	6€
Fondant de xocolata amb sabayón de cava	7,5€
Assortiment de formatges catalans	7,5€