



# LES PICAETES DEL SANTUARI

## Les Braves del Santuari\*

Ració ..... 6,50 €

Tapa ..... 4,90 €

## Sopa del dia

Caldo Silvestre de Sambucus, Premi producte Excel·lent d'Osona 2021,  
amb flocs de civada ECO\* ..... 4,90 €

## Croquetes casolanes (4 ud)

De calçots, de pernil, de moixama i de bacallà  
..... 8,00 €

## Hummus de cigró d'Oristà

amb crudités de pastanaga i tires de pa torrat\*  
..... 7,90 €

**Tapa d'ensaladilla de la Tere** (amb patata, mongeta verda i pastanaga naturals, tonyina,  
olives farcides i maionesa) amb **Gilda** de Zubalzu Piparrak i pa de vidre italià

..... 8,90 €

**Ous ECO ferrats amb tòfona negra** i patates fregides  
(plat de temporada)\*

..... 12,00 €

## Plat de pernil ibèric

amb pa amb tomàquet  
..... 18,00 €

## Tapa de moixama de tonyina

amb ametlla marcona torrada a casa, oli d'oliva verge i palets de pa  
..... 7,50 €

## Tapa d'anxoves primavera 0.0. del Cantàbric (5 ud)

en coca dolça de forner, a la manera d'Irina&Pipen  
..... 12,50 €

\* Plats aptes per a persones vegetarianes

\*\* Els preus a terrassa tenen 0,10 ct d'euro d'increment per article



# COQUES NOSTRES FETES AL FORN

Massa mare i farines eco de farineres Ylla, Vic.

<b>Coca de buti negra i ceba*</b>	4,50 €
<b>Coca de ceba i tomàquet*</b>	4,90 €
<b>Coca d'espínacs frescos, tomàquet sec i parmesà*</b>	6,10 €
<b>Coca de sobrassada (Can Cruells), formatge Maó i mel de romani</b>	6,50 €
<b>Coca pizza amb tomàquet cherry, mozzarella, orenga i rúcula*</b>	4,20 €
<b>Coca de carbassó, olives d'Aragó i mozzarella*</b>	5,80 €
<b>Coca de carxofes i crema àcida de formatge de cabra*</b>	5,60 €

## TAULES D'EMBOTITS I FORMATGES ARTESANS CATALANS PER COMPARTIR

### Taula d'embotits artesans d'Osona

Llonganisses de Ca La Glòria d'Hostalets de Balenyà i de Colom Vila de Manlleu. Fuet i sumaia de Colom Vila (Manlleu). Bull blanc i negre de La Familiar de STP. Llom empebrat de Can Cruells (Alpens)

..... 23,50 €

### Taula de formatges artesans catalans\*

Ovella Carreu (Seu d'Urgell). Garrotxa Bauma, llet de cabra madurat amb fongs (Lactium Or, Vic 2018). El Roig del Montsec, llet crua de cabra madurat amb pebre vermell (Artesa de Segre, Lleida). Lluna Bruna, blau de llet crua de vaca madurat amb carbó i fongs (Formatges de l'Abadessa, Seu d'Urgell). Tou dels Til·lers (Sort). Cabra Tomme du Bignaü (Catalunya Nord).

..... 27,00 €

### Taula d'embotits artesans d'Osona i formatges catalans artesans

(la summa de les altres dues)

..... 46,00 €

# LA BRASA

(amb patates rosses casolanes d'acompanyament)



<b>Entrecot de vedella Frisona de Rupit</b> .....	42,00 € / kg
<b>Xurrasco de vedella Frisona de Rupit</b> .....	36,00 € / kg
<b>Peus de porc</b> .....	10,90 €
<b>Pilotilles amb tela</b> .....	10,50 €
<b>Tastet de botifarres (bona, negra i perol)</b> .....	11,00 €
<b>Botifarra bona</b> .....	9,50 €
<b>Cuixa de pollastre</b> .....	9,90 €
<b>Cansalada virada</b> .....	8,90 €