

ESPai RURAL CUINA

100% BIOLÒGIC...ÉS LÒGIC!

De l'hort al plat

Espai Rural cuina és un espai, dins d'Horta ecològica Pla de Munt, on pots menjar i gaudir d'un entorn rural que el fa especial. Aquest espai neix de la necessitat d'anar una mica més enllà de la producció i tancar el cercle que uneix un producte de proximitat 100% biològic i un tipus de cuina 100% biològica i saludable.

Sí, sí, has llegit bé! Tots els plats s'elaboren amb productes 100% biològics.

Les persones que volem apostar per un món més sostenible i saludable, volem que tots els productes siguin ecològics, de temporada i el més proper possible. Si et bé de gust comprovar-ho només cal que t'acostis a la cuina!

Espai rural cuina #hortaplademunt

100% biològic... és lògic!

Per començar i compartir (aperitius)

Olives d'autor 3,20 €

Barreja d'olives elaborades artesanalment utilitzant mètode de fermentació làctica i no pasteuritzades per preservar les bacteries tan beneficioses nutricionalment

L'albergínia que volia viure a mar 4,95 €

Albergínia rostida i marinada en salsa tamarí, alga kombu i oli E.V. premsat fred

Taula de formatges amb els seus tocs agredolços 12,00 €

Selecció de formatges acompanyat de fruits secs i fruita d'estació



Pa de massa mare amb tomàquet 3,90 €

Pa artesanal elaborat 100% massa mare amb tomàquet i oli E.V. premsat fred



Primers d'aquesta temporada

Umm, tomàquet!!! 8,50 €

Tomàquets madurats a la planta, temperats amb fines làmines de cogombre, vinagreta fermentada i oli E.V. premsat fred en maceració d'alfàbrega

El tàrtar de l'horta 9,00 €

Tàrtar de remolatxes, emulsió cítrica, ametlles garapinyades amb carbassó i les seves flors



La millor companyia 9,50 €

Làmines de raves, ruca i pebrots escalivats acompanyats amb Ricotta d'ovella



Si Popeye hagués provat això... 10,00 €

Fulles d'espínacs saltats amb un parell d'ous remenats i gratinats amb un toc de formatge de cabra.



El nostre ceviche 10,50 €

Ceviche de fonolls y fruites de l'estació, dàtils, fulles verdes i "kikos" de cigrons

Espai rural cuina #hortaplademunt

100% biològic... és lògic!

Plats forts

Carbassa sorpresa

Carbassa Potimarron rostida i acompanyada amb arròs negre, bolets maitake, eryngii i xiitake, amb cebes caramel·litzades i ou a baixa temperatura

12,00 €



Mussakoko

Mussaca d'albergínies amb tocs aromàtics de menta que gratinem en salsa blanca de coco i acompanyem amb fulles verdes per refrescar

12,50 €

Del corral d'ecoviand

Pollastre melós amb pastanagues i acompanyat d'un cremós puré de patates i mongetes tendres

14,50 €



Alternatives especial nens

Això segur que m'agrada!

Pasta amb salsa bolonyesa vegetal

8,00 €



A qui no l'hi agrada una pizza?

Pizza de massa casolana amb llevat mare, tomàquet i mozzarella

11,00 €



Espai rural cuina #hortaplademunt

100% biològic... és lògic!

Alguna cosa dolça

Maduixes!!!	5,00 €
Maduixes temperades amb iogurt d'ovella i tocs d'espígol	
<hr/>	
A mí que no em falti la xocolata	5,80 €
Tebi brownie de cacau acompanyat amb una bola de gelat	
	
<hr/>	
Especialitats Gildo Rachelli	2,70 €
Gelats de vainilla, xocolata, stracciatella o iogurt-gerds	
	
<hr/>	
Sorbets Gildo Rachelli	2,70 €
Sorbets de llimona o maduixa	
<hr/>	
Especialitats Abbot Kenney's	3,95 €
- Gelat amb cultius de iogurt de llet de coco, sucre de coco i cacau (3%)	
- Gelat amb cultius de iogurt de llet de coco, atzavara i maduixes (20%)	
<hr/>	

Espai rural cuina #hortaplademunt

100% biològic... és lògic!

Per beure

Refresc FREE.SH	1,50 €
Beguda refrescant carbonatada sabor a taronja o llimona. Sense sucres afegits	
Refresc de taronja o llimona Naturfrisk	2,20 €
Beguda refrescant carbonatada amb deliciós sabor a taronja o llimona. Endolcida amb sucre de canya	
Cola classic Naturfrisk	2,20 €
Beguda refrescant carbonatada amb aroma de cola (barreja d'espècies). Endolcida amb sucre de canya. No conté cafeïna	
Refresc nabiu-poma Naturfrisk	2,80 €
Refresc de nabiu i poma sense gas. Amb suc de taronja sanguina, llimona, saüc, poma i nabiu pur. Sense sucres afegits	
Smoothie mango Natur Fresh	2,80 €
Batut de mango, taronja, plàtan, poma i llimona. Sense sucre afegit. Gaudeixi'l ben fred a petits glops	
Ginger beer Naturfrisk	2,90 €
Beguda refrescant carbonatada amb deliciós sabor picant i fresc de l'arrel de gingebre i llimona. És una beguda tradicional anglesa que s'obté per fermentació. Premi Organic GOLD AWARD WINNER 2012	
Kombutxa Vitae	3,50 €
Beguda probiòtica a base de té fermentat amb: llimona-gingebre / mango-maduixa / poma-canyella / açai-fruits de bosc / tonic bitter	
Cervesa Export Ökokrone	2,40 €
De color daurat, brillant i amb escuma lleu. Amb aromes a pa i terra. Sabor equilibrat, ni dolça ni amarga, cos mitjà, poca carbonatació i amb retrogust durador	
Cervesa Black Ökokrone	2,40 €
Es caracteritza per un sabor intens amb aromes de xocolata o cafè. El torrat de la malta i el llúpul ecològic li donen un sabor peculiar a una cervesa que ofereix un maridatge perfecte amb tot tipus de plats	

Espai rural cuina #hortaplademunt

100% biològic... és lògic!

Per beure

Cervesa Export s/alcohol Ökokrone

2,40 €

Color ambre brillant, i amb escuma lleu. Amb aromes caramel i resina. Amb gust lleugerament dolç, lleugera, poca carbonatació, amb retrogust una mica durador



Cervesa Pilsner Riedenburger

2,70 €

Cervesa Pilsen superior, de color brillant, lleugerament torbat. Sabor suau i fresc amb tocs amargs. Curosament elaborada amb llúpul de fina aroma. No filtrada. No pasteuritzada. Cervesa elaborada artesanalment, segons la tradició antiga dels mestres cervesers bavaresos, amb aigua pura de font de muntanya, malta, llúpul i llevat.



Cervesa doble malta SPEZIAL Plankstetten

2,70 €

Especial doble malta. Elaborada amb malta d'ordi. De color ambre, una mica tèrbol. Olor afruitat, gust aromàtic i vigorós. No filtrada. No pasteuritzada. Especialitat típica bavaresa. Cervesa elaborada artesanalment, segons antigues receptes de monestirs benedictins, amb aigua pura de font de muntanya, malta, llúpul i llevat



Cervesa d'espelta B.Plankstetten

2,95 €

Cervesa d'espelta. De color or, olor suaument afruitat, gust ple. No filtrada. No pasteuritzada. Cervesa elaborada artesanalment, segons antigues receptes de monestirs benedictins bavaresos, amb aigua pura de font de muntanya, malta, llúpul i llevat



Cervesa s/gluten Riedenburger

2,95 €

Elaborada amb malta exclusivament de mill. De color brillant, lleugerament tèrbol. De sabor afruitat. No filtrada. Cervesa elaborada artesanalment, segons la tradició antiga dels mestres cervesers bavaresos, amb aigua pura de font de muntanya, malta, llúpul i llevat

Vi blanc (copa)

3,50 €

Curiós Xarel·lo / Albet & Noya / D.O. Penedès



Vi negre (copa)

3,50 €

Curiós / Albet & Noya / D.O. Penedès



Espai rural cuina #hortaplademunt

100% biològic... és lògic!

Infusions i cafès

Cafè 1,20 €

Cafè 100% aràbica de comerç just.

Tallat 1,40 €

Cafè 100% aràbica de comerç just i llet de vaca*

*opció vegana: llet de civada sense gluten o soja



Infusió 1,50 €

Ginger-Lemon, Maduixes, baies açai-nabius o rooibos

Té verd 1,75 €

Sencha



sulfits



api



cacauets



crustacis



f.clofolla



gluten



làctics



mol·lucs



mostassa



ous



peix



sèsam



soja







tramussos

ESPai RURAL CUINA

100% BIOLÒGIC...ÉS LÒGIC!

Vi blanc

	<p>Curiós Xarel·lo / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS</p> <p>Amb un atractiu color groc palla brillant, aquest vi ens mostra amb elegància tot el que el xarel·lo pot aportar: fruita fresca com la pera, la poma àcida o el codony; tocs cítrics i flors de taronger o ametller. En boca és fresc i de marcada acidesa, amb un final amarg típic de la varietat reina del Penedès</p> <p>9,50€</p>
	<p>Vinya sota bosc / Bolet / D.O. PENEDEÈS</p> <p>Groc pà·lid amb reflexos verdosos. Intens i afruitat on els aromes florals com la violeta i els aromes afruitats conviuen en harmonia, en nas és intens i complex predominant aromes tropicals i notes de fruita. Suau i agradable, amb un final de boca intens però sec, ben equilibrat entre els aromes i les notes afruitades.</p> <p>10,50€</p>
	<p>Lignum / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS</p> <p>Per allargar converses entre amics aquest vi blanc, amb un lleuger pas per fusta, elaborat amb tres varietats que s'entenen molt bé entre elles: chardonnay, xarel·lo i sauvignon blanc.</p> <p>Un vi de dues cares. La sauvignon blanc li dona un nas perfumat i floral. La xarel·lo, la chardonnay i un petit toc de fusta li aporta cos i un pas per boca complex i persistent.</p> <p>12,75€</p>
	<p>N·O·S·O·D·O·S / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS sense sulfits afegits</p> <p>Un vi evolucionat que sorprèn cada cop que hom se l'atansa al nas o a la boca, i ens transporta als vins dels nostres avis, despullats, sense res a amagar, gastronòmics, gustosos, brillants. Color groc daurat. És un vi varietal pur que expressa el sabor mediterrani que el caracteritza: floral, amb notes de gessamí, fruita blanca, anisats i cítrics (pell de taronja). En boca mostra la complexitat i un toc d'amargor final amb records de fruits secs, mel, codony, pell d'ametlló i alguns tocs de romaní i herbes boscanes..</p> <p>12,95€</p>

ESPai RURAL CUINA

100% BIOLÒGIC...ÉS LÒGIC!




Vi negre

	<p>Cantareus / Bolet / D.O. PENEDEÈS</p> <p>100% Ull de llebre... Roig intens picota, vellutat, de color negre amb llàgrima tintada i ben marcada. Aroma de fruites madures (mora gerds, fruits del bosc) y notes a Vainilla i de la barrica.</p> <p>9,00€</p>
	<p>Petit Albet / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS</p> <p>Un vi jove despreocupat elaborat amb les varietats cabernet sauvignon, ull de llebre i garnatxa. Un negre ideal per servir fred durant els capvespres d'estiu... Vi d'aspecte jovial, amb un color vermell cirera intens i tons violacis. Sobresurten aromes de fruita dolça i vermella amb un pas per boca lleuger i uns tanins molt suaus.</p> <p>9,00€</p>
	<p>Curiós / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS</p> <p>És el primer vi ecològic que van elaborar a Albet i Noya. Era l'any 1979 i mai l'han deixat de fer. Per què deu ser? Sigues curiós i tasta aquest jove 100% ull de llebre. Amb un color roig intens i tocs violacis, aquest és un dels vins més llaminers del celler. Té unes aromes molt potents de fruita vermella, de cirera picota i carnosa, amb algunes notes florals de rosa i mores. És gustós en boca, gras, d'acidesa fina i amb uns tanins molt suaus.</p> <p>10,50€</p>
	<p>Lignum / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS</p> <p>De les varietats més nobles, d'aquí i d'allà, un vi amb cos però molt versàtil ideal per acompanyar qualsevol àpat o discussió. Participen en la conversa les varietats cabernet sauvignon, garnatxa negra i merlot. Color vermell cirera. Aroma de vainilla, balsàmic típic de la garnatxa, cacau fi i fruita madura. En boca té bona estructura, carnós, gras, tanins madurs i balsàmic.</p> <p>11,70€</p>

ESPÀI RURAL CUINA

100% BIOLÒGIC...ÉS LÒGIC!





Vi negre

	<p>Garnatxa Cabernet / 9+ / D.O. TARRAGONA sense sulfits afegits</p> <p>Color vermell intens i amb bona capa. El vi generalment té notes reductives -el factor reductiu és el que ens protegeix els vins joves de l'oxidació-. Al nas trobem notes de fruites vermelles i negres (cireres, mores, nabius...). Destaca la seva intensitat. En boca és fresc, voluminós, molt rodó, suau i té greix.</p> <p>11,40€</p>
	<p>Selecció vinyes / 9+ / D.O. TARRAGONA sense sulfits afegits</p> <p>Un vi "natural" ecològic de Garnatxa, Cabernet S. i Petit Verdot amb 10 mesos de fusta. Molt intens, fresc, dens, ...</p> <p>14,90€</p>
	<p>Fredolic / Bolet / D.O. PENEDÈS sense sulfits afegits</p> <p>Aroma de fruites vermelles i notes salvatges. Suau fresc i elegant , amb lleugeres notes de fruita vermella, i notes minerals, fruites vermelles, gerds, mores negres, provinents del terreny on s'ha cultivat a més de 350 m d'altitud amb terres argiloses i calcàries.</p> <p>15,90€</p>

ESPÀI RURAL CUINA

100% BIOLÒGIC...ÉS LÒGIC!

Cava

	<p>Brut nature FAMÍLIA / Eudald / D.O. PENEDEÈS</p> <p>Aroma de fruites vermelles i notes salvatges. Suau fresc i elegant , amb lleugeres notes de fruita vermella, i notes minerals, fruites vermelles, gerds, mores negres, provinents del terreny on s'ha cultivat a més de 350 m d'altitud amb terres argiloses i calcàries.</p> <p>10,00€</p>
	<p>Brut nature RESERVA / Bolet / D.O. PENEDEÈS</p> <p>Groc palla amb reflexes daurats. La bombolla es fina, constant, amb nombrosos punts de bombolleig i rosari persistent. Destaquen els aromes fruiters (poma verda i pera) amb aquells derivats de la seva criança (ametlles, torrats). Bon pas en boca, molt sec però harmònic i equilibrat. Fresc i elegant. L'acidesa no presenta arestes excessives, i el carbònic es presenta ben integrat.</p> <p>11,80€</p>
	<p>Brut nature RESERVA / Eudald / D.O. PENEDEÈS</p> <p>Color groc pàl·lid, bombolla fina i persistent, amb una corona molt ben definida. En nas, és un cava molt noble amb aromes de criança molt pronunciades, com de pa acabat de fer i pastisseria. En boca, es troba un carbònic molt ben integrat sense una gran explosió de bombolla, però a la vegada persistent, tornen a sortir els gustos melosos amb rigorosa noblesa que donen un volum en boca i un final de paladar molt agraït..</p> <p>14,40€</p>
	<p>Innat / Eudald / D.O. PENEDEÈS sense sulfits afegits</p> <p>Cava elaborat a partir de raïms xarel·lo i macabeu, de les vinyes més planeres que envolten la masia; terres gravenques, arenoses i fresques que ens donen una acidesa especial per obtenir un cava molt equilibrat. De bombolla elegant i fina, amb aromes florals. En boca s'hi troba una acidesa equilibrada, amb gustos de fruita blanca i notes de pa acabat de torrar.</p> <p>15,90€</p>