

MENÚ CAN GALLINA

(ENTRANTES: BARCELONETA, SLOWFOOD, NACHO, GOLINONS, LA LONJA)

SEMILLAS RELIQUIA Nuestra motivación por descubrir, rescatar, plantar y cultivar distintas variedades de verduras y frutas.

Taco de koji, yogurt, botarga casera y rábano encurtido.

BIODINÁMICA Nuestra filosofía y modo de cultivo, respetando la tierra, sus ciclos y su relación con el Cosmos.

Cata de tomates de Can Gallina.

CONSERVAS Nuestra conciencia ecológica de aprovechamiento de todo lo que la tierra nos brinda nos lleva a desarrollar e investigar técnicas de conservación y fermentación.

Salchicha casera de bonito, cremosos de “maíz escairat” (variedad local) y caldo de pisto.

FERMENTACIÓN Más que una técnica, el sello de nuestra cocina.

Berenjena en caldo de miso de alubias de ganxet, galleta de tinta y foie Gras de rape.

ARTESANÍA LOCAL Colaboramos con pequeños productores y agricultores, locales y ecológicos.

Pepino con mejillones en escabeche, yema curada marinada en yondu e hinojo negro.

SILVESTRE Los increíbles sabores y propiedades de los productos recogidos en los bosques y playas de proximidad por Rafel, nuestro recolector.

Pechuga de pato salvaje curada en yondu, pasta de pimiento verde fermentado y yogurt con polvo de nabo.

CAN GALLINA Así se llama la finca que acogió nuestro primer huerto, allí empezó el cambio.

Higo fermentado en miel, crema agria, hoja de huacatay y almendra salada.

TODOS LOS MENÚS SON PARA MESA COMPLETA
y están sujetos a pequeños cambios según la temporada de los ingredientes.

En caso de alergias por favor avisar a nuestro staff

TODOS LOS MENÚS SON PARA MESA COMPLETA
y están sujetos a pequeños cambios según la temporada de los ingredientes.

En caso de alergias por favor avisar a nuestro staff