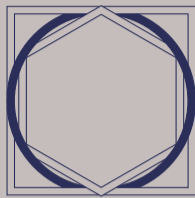


# EL MERCADER DE L'EIXAMPLE



## PICA-PICA DE LA BARRA DEL MERCADER

**HORARI:**  
Servei ininterromput tots els  
dies de la setmana.  
De 12h a 24h

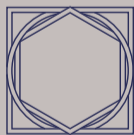
<input type="radio"/>	Xips de patates de Meia	2.50	Km0	ECO
<input type="radio"/>	Olives Oleum Flumen de les Garrigues	3.50	Km0	ECO
<input type="radio"/>	Musclos amb salsa de vermut del Mercader	4.60		
<input type="radio"/>	Ostra del mediterrani (unitat)	3.20	Km0	
<input type="radio"/>	Anxoves de l'Escala "Callol i Serrats" fetes a la nostra cuina, amb pa de vidre amb o sense tomàquet (4 unitats)	6.60		
<input type="radio"/>	Secallona "Cal Tomàs" amb pa amb tomàquet	8.20	Km0	ECO
<input type="radio"/>	Assortit de 4 formatges de pastor Catalans de llet crua	8.90	Km0	
<input type="radio"/>	Pernil ibèric de Bellota "País de Quercus" (50gr / 100gr)	12.0 / 21.0		
<input type="radio"/>	Pa de pagès (Sucat amb tomàquets de penjar o sense)	1.90 / 2.30	Km0	
<input type="radio"/>	Pa de vidre (Sucat amb tomàquets de penjar o sense)	2.70 / 2.90		
<input type="radio"/>	Bunyols dolços de l'Empordà	4.30	Km0	
<input type="radio"/>	Xuixo de Girona amb xocolata desfeta	6.50		



## ELS CLÀSSICS DEL MERCADER


**HORARI:**  
Diumenge a Dimecres:  
13h a 16h // 20h a 23h  
Dijous a Dissabte:  
13h a 16h // 20h a 23:30h

Aquesta carta de platillos, està pensada per gaudir i compartir sense dogmes de primers o segons plats. La base de la nostra cuina són productes ecològics i de proximitat.



- BARRA
- CLÀSSICS
- SUGGERIMENTS

Consulta la nostra  
carta de Temporada!

<input type="checkbox"/>	Croquetes de pollastre rostit (Unitat) Pollastre de la Torre de L'Erbull de Tremp	2.10	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Amanida de Bonítol escabetxat L'Escabetx es una salsa clàssica Catalana datada al llibre del Coc el 1490	6.90	Km0	
<input type="checkbox"/>	Coca de verdures amb pollastre escabetxat (TAMBÉ AMB OPCIO VEGANA) Coca tradicional feta amb farines d'espelta i kamut	7.90	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Graellada de verdures amb Salvitxada Verdures de l'Hortec. La Salvitxada es una salsa catalana per acompanyar als calçots	6.80	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Musclos de roca a la marinera La marinera és una salsa clàssica de la cuina catalana	4.80	Km0	
<input type="checkbox"/>	Calamarsets de potera amb all i julivert Calamarsets del mediterrani, pescats de forma sostenible	8.60	Km0	
<input type="checkbox"/>	Caneló a la Barcelonina Recepta del segle XVIII fets amb carns ecològiques i pasta fresca	8.30	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Daus d'entrecot "150 grs" amb  sal de Vilanova Vedella del Salt del Colom de L'Espunyola	10.20	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Fricandó de vedella amb carreretes Vedella del Salt del Colom de L'Espunyola amb picada Catalana	9.60	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Morter de salses: All i oli, Maionesa o Romesco	1.90	Km0	

### POSTRES:

<input type="checkbox"/>	Assortit de Formatges de Pastor amb codonyat i nous	9.20	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Catanies de Vilafranca	4.30		
<input type="checkbox"/>	Emulsió de Crema catalana amb carquinyolis	4.50	Km0	
<input type="checkbox"/>	Bunyols de l'Empordà	4.30	Km0	
<input type="checkbox"/>	Xuixo de Girona amb xocolata desfeta	6.50		
<input type="checkbox"/>	Sorbet de Llimona	4.20		ECO
<input type="checkbox"/>	Gelat de Xocolata	4.20		ECO

 Plats de Proximitat

 Plats Ecològics

 Productes protegits per Slow Food

### ACABES D'ARRIBAR A UN RESTAURANT KM0 D'SLOW FOOD... SAPS QUÈ VOL DIR?

Doncs que en el nostre restaurant es cuinen plats de Km0 en els quals prioritzem la pagesia propera i ecològica, fem plats de temporada, evitem l'ús de transgènics, recuperem productes de l'Arca del Gust i dels Baluards d'Slow Food, i cuinem peix capturat de forma sostenible. Cuinem des del cor i treballem amb aliments de màxima qualitat compartint el nostre coneixement amb altres restaurants Km0 per millorar el vincle entre la terra i la gastronomia local. Ens agrada cuinar, i ens agrada que els nostres clients rebin a la taula el que nosaltres estimem a la cuina.