

# SOBRE NOSOTROS

**Espai Rural cuina** es un espacio, dentro de Horta ecològica Pla de Munt, disfrutar de un entorno rural que lo hace especial.

¡Te esperamos con los brazos abiertos en esta nueva etapa! Ahora en formato cafetería-bar queremos ofrecerte un espacio acogedor en el que puedas disfrutar de deliciosas bebidas, tostadas, dulces y sobre todo un ambiente relajado!

Ven y acompáñanos para saborear un dulce caprichoso, café o una cerveza con algo salado, charlar con amigos o simplemente disfrutar de un momento de tranquilidad. ¡Nos encantaría verte por aquí! ❤️

¿Qué más?

El 100% de los ingredientes de las elaboraciones o productos y bebidas que se sirven en este espacio tienen certificación ecológica 🍷💕

## NOTA IMPORTANTE

Aunque tenemos opción sin gluten, no podemos garantizar que no haya trazas.



sulfitos



apio



cacahuets



crustacios



f.cáscara



glúten



lácteos



moluscos



mostaza



huevos



pescado



sésamo



soja













altramuces

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Opciones dulces

<b>Croissant</b>	2,50€
Especialitats El Raiguer	
<b>Napolitana de chocolate</b>	2,80€
Especialidades El Raiguer	
<b>Bikini de crema de chocolate con avellanas</b>	3,95€
Con pan de espelta integral o blanco y crema de chocolate con avellanas	
*Opción sin crosta +0,50€ *Opció sense gluten +1,00€	
<b>Brownie estilo Pla de Munt</b>	3,95€
con nueces pecanas y chocolate 73% de comercio justo	
<b>Donut healthy con calabaza y cobertura de chocolate 73%</b>	3,95€
Base de calabaza, almendras, huevos, dátil y canela con cobertura de chocolate 73% de comercio justo. Alto contenido en proteínas (sin harinas)	
<b>Pastel de zanahorias con cobertura de chocolate blanco</b>	4,20€
Base de calabaza, almendras, huevos, azúcar de caña y especias con cobertura de chocolate blanco. Alto contenido en proteínas (sin harinas)	
<b>Smoothies</b>	
<b>Piel de canela (30 cl)</b>	4,95€
Plátano, manzana, crema de almendras, dátil y canela	
<b>Melocotón y plátano (30 cl)</b>	5,10€
Melocotón, plátano y bebida de almendras	
<b>Waka Waka (30 cl)</b>	5,10€
Plátano, cacao, crema de avellanas y chocolate	
<b>Pinky (30 cl)</b>	5,20€
Fresas, plátano y crema de almendras	

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Zumos de extracci3n en fr3o

Naranja (30 cl) 4,95€

---

100%

Sabor de verano (30 cl) 4,95€

---

Sand3a, lim3n y menta

C3ctel de mel3n (30 cl) 5,10€

---

Mel3n, manzana y lim3n

Enam3rate (30 cl) 5,10€

---

Manzana, remolacha y gengibre

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Cafés, infusiones o te

### Café

1,60€

Café Colombia 100% arábica de comercio justo  
Extra hielo 0,10€


### Americano

1,80€

Café Colombia 100% arábica de comercio justo  
Extra hielo 0,10€

### Cortado


1,80€

Café Colombia 100% arábica de comercio justo y leche de vaca\* 

\*Opción sin lactosa o bebida de avena o de arroz y avellanas

### Café con leche

2,60€

Café Colombia 100% arábica de comercio justo y leche de vaca\* 

\*Opción sin lactosa o bebida de avena o de arroz y avellanas

### Infusión

1,80€

De proyectos como Orballo, Yogi Tea, Cupper i Oquendo  
\*Opción rodaja de limón + 0,15€

- Ginger Lemon (con teína) Oquendo
- Fresa, cola de caballo y hibisco Orballo
- Arándanos y frambuesas Cupper
- Roiboos Orballo
- Armonia interior Yogi Tea

### Té verde

1,90€

Si buscas un té verde tradicional pero muy rico y con mucho sabor. A veces, las cosas más sencillas son las que mejor funcionan... ¿Preparado para disfrutarlo?  
Proyecto Orballo \*Opción rodaja de limón + 0,15€

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Opciones saladas

Patatas fritas en aceite de oliva E.V. (40g / 100g) 1,35 / 2,95€

Bolsa

Olivas de autor 2,80€

Mezcla de aceitunas elaboradas artesanalmente utilizando el método de fermentación láctica y no pasteurizadas para preservar las bacterias tan beneficiosas nutricionalmente

Bikini 4,30€

Con pan de espelta integral o blanco, jamón dulce especialidad Salgot y queso



\*Opción sin crosta +0,50€

\*Opción sin gluten +1,00€

Bocadillo de queso cabra 8,20€

Pan rústico El Raiguer con queso de cabra moho blanco, tomate y aceite de oliva E.V de primera presión en frío.



\*Opción pan de cereales y semillas o pan sin gluten +0,50€ / Opción sin gluten (formato 2 tostadas) +1,00€

Bocadillo de queso curado de oveja 8,50€

Pan rústico El Raiguer con queso curado de oveja de leche cruda, tomate y aceite de oliva E.V de primera presión en frío.



\*Opción pan de cereales y semillas o pan sin gluten +0,50€ / Opción sin gluten (formato 2 tostadas) +1,00€

Bocadillo de jamón dulce i queso 8,70€

Pan rústico El Raiguer con jamón dulce Salgot y queso de ovella curado o cabra moho, tomate y aceite de oliva E.V de primera presión en frío.



\*Opción pan de cereales y semillas o pan sin gluten +0,50€ / Opción sin gluten (formato 2 tostadas) +1,00€

Bocadillo de fuet 8,90€

Pan rústico El Raiguer con fuet Salgot, tomate y aceite de oliva E.V de primera presión en frío.



\*Opción pan de cereales y semillas o pan sin gluten +0,50€ / Opción sin gluten (formato 2 tostadas) +1,00€

Bocadillo de longaniza 8,90€

Pan rústico El Raiguer con longaniza Salgot, tomate y aceite de oliva E.V de primera presión en frío.



\*Opción pan de cereales y semillas o pan sin gluten +0,50€ / Opción sin gluten (formato 2 tostadas) +1,00€

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Especiales Pla de Munt

**Pan redondo mollet con queso fresco, tomate y albahaca** 10,95€

Pan redondo mollet El Raiguer con tomate, queso de cabra fresco, hojas de lechuga mini, rúcula, albahaca y aceite E.V. de oliva de albahaca



\*Opción sin gluten (formato 2 tostadas) +1,00€

**Coca de cristal con hummus estilo plademunt y queso de oveja feta** 13,20€

Pan coca de cristal El Raiguer con hummus de zanahoria y cebolla caramelizada, queso de oveja feta, olivas negras, semillas de cáñamo, rúcula, germinados y aceite E.V. de oliva de albahaca



\*Opción sin gluten (formato 2 tostadas) +1,00€

**Focaccia con escalivada y mozzarella** 13,50€

Focaccia El Raiguer con escalivada, mozzarella, albahaca y especias y aceite E.V. de oliva de albahaca



\*Opción con anchoas +1,50€

\*Opción sin gluten (formato 2 tostadas) +1,00€

**Pan de cereales y semillas con aguacate y salmón ahumado** 14,95€

Pan de cereales y semillas El Raiguer con aguacate, salmón ahumado del Atlántico Bio Inside, tomate cherry, aceitunas negras, hojas mini, germinados, semillas y aceite E.V. de oliva de albahaca



\*Opción salmón ahumado o filetes de salmón en conserva de aceite de oliva E.V.

\*Opción sin gluten (formato 2 tostadas) +1,50€



# BEBIDAS





# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Agua, zumos y refrescos

### Agua zona volcànica de la Garrotxa, Sant Aniol

€

- Agua mineral natural 1l (2,90€)
- Agua mineral natural 500ml o con gas 330ml (1,90€)

### Zumos de frutas de Cal Valls (200 ml)

1,90€

Manzana, melocotón o piña

### Refresco de naranja o limón Naturfrisk (250 ml)

2,80€

Naturfrisk elabora bebidas gasificadas y zumos orgánicos. Se trata de productos puros y naturales de la más alta calidad. Es decir, no utilizan conservantes, colorantes ni potenciadores del sabor. Bebidas refrescantes carbonatadas y con delicioso sabor a naranja o limón. Endulzada con azúcar de caña.

### Cola Mama (330 ml)

3,30€

¡La revolución! ¿cómo convertir a un diablo en un ángel? Esta es sin duda, la mejor interpretación de una Cola natural



### Ginger beer Naturfrisk (275 ml)

3,50€

Bebida refrescante carbonatada con delicioso sabor picante y fresco de la raíz de jengibre y limón. Es una bebida tradicional inglesa que se obtiene por fermentación. Premio Organic GOLD AWARD WINNER 2012



### Refresco Wostok ciruela y cardamomo (330 ml)

3,60€

Las noches de verano son para sentir la hierba bajo tus pies mientras respiras el aire cálido. Y en los árboles, la ciruela es como un reflejo del cielo nocturno púrpura. Entonces, ¿qué mejor manera de honrar estos momentos que casar ciruela con cardamomo? Ciruela oscura, plena y enriquecida con especias cálidas y exóticas es exactamente lo que necesita para darle un toque de romance a una noche interminable de verano

### Refresco Wostok pera y romero (330 ml)

3,60€

La pera a menudo se ve ensombrecida por su ruidosa hermana, la manzana. Pero aquí en Wostok, apreciamos la pera fresca y tranquila y queríamos hacer algo para darle el crédito que se merecía. Y qué podría hacer eso mejor que un sabor fuerte y audaz de las costas de sangre caliente del Mediterráneo; son los pinos afilados de romero. Esta es la naturaleza combinada en su máxima expresión; sutil pera con mordisco de romero. ¡35% fruta!

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Agua, zumos y refrescos

### Refresco Wostok taronja i vainilla (330 ml) 3,60€

---

Ofrece la exquisita alegría de las naranjas dulces con la acidez agria de la cáscara de naranja, atenuada por la vainilla genuina y el bálsamo curativo del ajeno.

El resultado es una experiencia de sabor completamente única que no se puede encontrar en ninguna otra bebida.

Solo hay un toque del sabor de la mermelada para darle más sabor a las cosas, como si no fueran lo suficientemente picantes. De hecho, ¡podría ponerle la piel de gallina!

## Kombuchas

### Kombucha casual MUN FERMENTS (250 ml) 3,50€

---

Bebida probiótica a base de te verde fermentado.

En el año 221 a.C. ya se tomaba kombucha y, unos 200 años más tarde, ganó fama mundial cuando sanó a un emperador de Japón de sus males digestivos. Fue entonces cuando recibió el apodo de elixir de la eterna juventud.

- naranja y cúrcuma
- frutos rojos

### Kombucha premium MUN FERMENTS (250 ml) 3,95€

---

Bebida probiótica a base de te verde fermentado.

En el año 221 a.C. ya se tomaba kombucha y, unos 200 años más tarde, ganó fama mundial cuando sanó a un emperador de Japón de sus males digestivos. Fue entonces cuando recibió el apodo de elixir de la eterna juventud.

- hibiscus y granada
- uva y flor de saúco

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Cervezas

### Cervesa Export Ökokrone (330 ml)

3,10€

De color dorado, brillante y con espuma leve. Con aromas a pan y tierra. Sabor equilibrado, ni dulce ni amarga, cuerpo medio, poca carbonatación y con retrogusto duradero



### Cerveza Black Ökokrone (330 ml)

3,10€

Se caracteriza por un sabor intenso con aromas de chocolate o café. El tueste de la malta y el lúpulo ecológico le dan un sabor peculiar a una cerveza que ofrece un maridaje perfecto con todo tipo de platos



### Cerveza Radler Riedenburger (330 ml)

3,10€

El zumo natural de limón la convierten en una cerveza con aroma fresco marcado por sus notas cítricas a limón con fino toque floral. Desde el primer sorbo, deja un amargo sutil y una sensación ácida equilibrada, con un cierto dulzor, que hace de ella una cerveza refrescante



### Cerveza Export s/alcohol Ökokrone (330 ml)

3,10€

Color ámbar brillante, y con espuma leve. Con aromas caramelo y resina. Con sabor ligeramente dulce, ligera, poca carbonatación, con retrogusto algo duradero



### Cerveza doble malta Spezial Plankstetten (330 ml)

3,20€

Especial doble malta. Elaborada con malta de cebada. De color ámbar, algo turbio. Olor afrutado, sabor aromático y vigoroso. No filtrada. No pasteurizada. Especialidad típica bávara. Cerveza elaborada artesanalmente, según antiguas recetas de monasterios benedictinos, con agua pura de manantial de montaña, malta, lúpulo y levadura



### Cerveza s/gluten Riedenburger (330 ml)

3,99€

Elaborada con malta exclusivamente de mijo. De color brillante, ligeramente turbio. De sabor afrutado. No filtrada. Cerveza elaborada artesanalmente, según la tradición antigua de los maestros cerveceros bávaros, con agua pura de manantial de montaña, malta, lúpulo y levadura

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Vinos blancos

### Curiós Xarel·lo / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS

12,95€

Con un atractivo color amarillo pajizo brillante, este vino nos muestra con elegancia todo lo que el xarel·lo puede aportar: fruta fresca como la pera, la manzana ácida o el membrillo; toques cítricos y flores de naranjo o almendro. En boca es fresco y de marcada acidez, con un final amargo típico de la variedad reina del Penedès.



(copa 3,80€)

### Vinya sota bosc / Bolet / D.O. PENEDEÈS

13,50€

Amarillo pálido con reflejos verdosos. Intenso y afrutado donde se mezclan los aromas de las variedades dando una nariz intensa y compleja donde predominan los aromas tropicales y cítricos con un fondo de flores como la rosa y las violetas. Suave y agradable, el cual te impregna todo el paladar de frescor y sabores agradables con un buen equilibrio entre la acidez-alcohol.



### Sense / Batea / D.O. TERRA ALTA

14,30€

Vino de color amarillo dorado. De evolución lenta, donde aparecen primero los aromas a manzana, pera madura y almendra amarga. A medida que se va abriendo, aparecen los anisados e hinojos, membrillo y miel. Toques de pastelería y coco. Nariz compleja. Al inicio de la boca sobresale la manzana verde ácida que le da frescura y un toque de fruta madura muy bien equilibrada, con una buena untuosidad y sedosidad. Notas a cáscaras de frutos secos tostados como la almendra o la avellana, tiene un final algo y amargo típico de la garnacha blanca.



Sin sulfitos añadidos

### Lignum / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS

14,95€

Para alargar conversaciones entre amigos, este vino blanco, con un ligero paso por bodega, elaborado con tres variedades que se entienden muy bien entre ellas: chardonnay, xarel·lo y sauvignon blanc. Un vino de dos caras. La sauvignon blanc le da una nariz perfumada y floral. La xarel·lo, la chardonnay y un pequeño toque de madera, le aportan cuerpo y un paso por boca complejo y persistente.



### El Sagal / Collbaix / D.O. BAGES

15,80€

Vino de color amarillo limón con reflejos verdosos. Aroma intenso a fruta de pulpa blanca (manzana y pera), con toques de flor blanca (azahar) con recuerdos cítricos y balsámicos.



Vino con buena entrada, largo y persistente. Fresco, con buen equilibrio de acidez. Post gusto cítrico y floral.

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Vinos tintos

### Icones / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS

11,50€

Un vino joven despreocupado elaborado con las variedades Cabernet Sauvignon, Tempranillo y garnacha. Un negro ideal para servir frio durante los atardeceres de verano ... Vino de aspecto jovial, con un color rojo cereza intenso y tonos violáceos. Sobresalen aromas de fruta dulce y roja con un paso por boca ligero y unos taninos muy suaves.



### Cantarelus / Bolet / D.O. PENEDEÈS

11,80€

100% Tempranillo ... Rojo intenso picota, aterciopelado, de color negro con lágrima tintada y bien marcada. Aroma de frutas maduras (mora, frambuesa, frutos del bosque) y notas a Vainilla y de la bodega.



### Curiós / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS

12,95€

Es el primer vino ecológico que elaboraron en Albet i Noya. Era en 1979 y nunca lo han dejado de hacer. ¿Por qué será? Sé curioso y prueba este joven 100% tempranillo. Con un color rojo intenso y toques violáceos, este es uno de los vinos más golosos de la bodega. Tiene unos aromas muy potentes de fruta roja, de cereza picota y carnosa, con algunas notas florales de rosa y moras. Es sabroso en boca, graso, de acidez fina y con unos taninos muy suaves.



(copa 3,80€)

### Lignum / Albet & Noya / D.O. PENEDEÈS

14,70€

De las variedades más nobles, de aquí y de allí, un vino con cuerpo pero muy versátil ideal para acompañar cualquier comida o discusión. Participan en la conversación las variedades Cabernet Sauvignon, garnacha tinta y Merlot. Color rojo cereza. Aroma de vainilla, balsámico típico de la garnacha, cacao fino y fruta madura. En boca tiene buena estructura, carnoso, graso, taninos maduros y balsámico.



### Sense / Batea / D.O. TERRA ALTA

15,85€

Vino de color rojo picota con ribetes violáceos. Muy buena intensidad aromática que nos recuerda a frutas roja como la fresa, grosella y frambuesa acompañada de un toque láctico. A medida que el vino se va abriendo afloran los especiados como el clavo y la pimienta, el regaliz negro y los florales como la violeta.

Vino estructurado, voluminoso, con una entrada dulce, buena acidez y largo recorrido. En nariz encontramos más fruta roja, en boca destaca la fruta negra como los arándanos, el regaliz negro y los balsámicos, resultando así una nariz más compleja.

Sin sulfitos añadidos



# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Vinos tintos

### Criança Creueta / Eudald / D.O. Penedès

17,95€

Color rojo intenso. Aromas de bosque húmedo, matorrales, frutas rojas (ciruelas y moras) y especias (predomina la canela). La madera está muy bien integrada en el vino, dando unas sensaciones muy agradables. En boca, es muy intenso y agradable donde se pueden encontrar notas de frutas rojas y pimienta. Es un vino potente, glicérico y se encuentra en su fase óptima y de esplendor.



### Fredolic / Bolet / D.O. Penedès

20,50€

Aroma de frutas rojas y notas salvajes. Suave fresco y elegante, con ligeras notas de fruta roja, y notas minerales, frutas rojas, frambuesas, moras negras, provenientes del terreno donde se ha cultivado a más de 350 m de altitud con tierras arcillosas y calizas.



Sin sulfitos añadidos

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Cavas

### Brut nature / Eudald / D.O. PENEDEÈS

13,50€

Aroma de frutas rojas y notas salvajes. Suave fresco y elegante, con ligeras notas de fruta roja, y notas minerales, frutas rojas, frambuesas, moras negras, provenientes del terreno donde se ha cultivado a más de 350 m de altitud con tierras arcillosas y calizas.



### Brut nature RESERVA / Bolet / D.O. PENEDEÈS

15,20€

Amarillo pajizo con reflejos dorados. La burbuja es fina, constante, con numerosos puntos de burbujeo y rosario persistente. Destacan los aromas frutales (manzana verde y pera) con aquellos derivados de su crianza (almendras, tostados). Buen paso de boca, muy seco pero armónico y equilibrado. Fresco y elegante. La acidez no presenta aristas excesivas, y el carbónico se presenta bien integrado.



### Innat / Eudald / D.O. PENEDEÈS

19,90€

Cava elaborado a partir de uvas xarel.lo y macabeo, de las viñas más llanas que rodean la masía; tierras gravosas, arenosas y frescas que nos dan una acidez especial para obtener un cava muy equilibrado. De burbuja elegante y fina, con aromas florales. En boca se encuentra una acidez equilibrada, con gustos de fruta blanca y notas de pan recién tostado.

Sin sulfitos añadidos



### Brut nature RESERVA Armilar / Eudald / D.O. PENEDEÈS

20,50€

Color amarillo pálido, burbuja fina y persistente, con una corona muy bien definida. En nariz, es un cava muy noble con aromas de crianza muy pronunciadas, como de pan recién hecho y pastelería. En boca, se encuentra un carbónico muy bien integrado sin una gran explosión de burbuja, pero a la vez persistente, vuelven a salir los gustos melosos con rigurosa nobleza que dan un volumen en boca y un final de paladar muy agradecido.





# ¡SIN TI NO SOMOS NADA!

Gracias por formar parte de este pequeño proyecto



¡Si te ha gustado, nos encantará saberlo!

Si hay algo que crees que tenemos que mejorar, también.

