

# SOBRE NOSALTRES

Espai Rural cuina és un espai, dins d'Horta ecològica Pla de Munt, on pots gaudir d'un entorn rural que el fa especial.

T'esperem amb els braços oberts en aquesta nova etapa! Ara en format cafeteria-bar volem oferir-te un espai acollidor on puguis gaudir de delicioses begudes, torrades, dolços i sobretot un ambient relaxat!

Vine i acompanya'ns per assaborir un dolç capritxós, cafè o una cervesa amb alguna cosa salada, xerrar amb amics o simplement gaudir d'un moment de tranquil·litat. Ens encantaria veure't per aquí! ❤️

## Què més?

El 100% dels ingredients de les elaboracions o productes i begudes que es serveixen en aquest espai, tenen certificació ecològica 🥰

## NOTA IMPORTANT

Tot i que tenim opció sense gluten, no podem garantir que no hi hagi traces.



sulfits



api



cacauets



crustacis



f.clofolla



gluten



làctics



mol-lucs



mostassa



ous



peix



sèsam



soja







tramussos

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Opcions dolces

<b>Croissant</b>	2,50€
Especialitats El Raiguer	
<b>Napolitana de xocolata</b>	2,80€
Especialitats El Raiguer	
<b>Bikini de xocolata amb avellanes</b>	3,95€
Amb pa d'espelta integral o blanc i crema de xocolata amb avellanes	
*Opció sense crostó +0,50€	
*Opció sense gluten +1,00€	
<b>Brownie estil Pla de Munt</b>	3,95€
amb nous pecanes i xocolata 73% de comerç just	
<b>Donut healthy amb carbassa i cobertura de xocolata 73%</b>	3,95€
Base de carbassa, ametlles, ous, dàtil i canyella amb cobertura de xocolata 73% de comerç just.	
Alt contingut en proteïnes (sense farines)	
<b>Pastís de pastanaga amb cobertura de xocolata blanca</b>	4,20€
Base de pastanaga, ametlles, ous, sucre de canya i espècies amb cobertura de xocolata blanca.	
Alt contingut en proteïnes (sense farines)	
<b>Smoothies</b>	
<b>Pell de canyella (30 cl)</b>	4,95€
Plàtan, poma, crema d'ametlles, dàtil i canyella	
<b>Préssec i plàtan (30 cl)</b>	5,10€
Préssec, plàtan i beguda d'ametlles	
<b>Waka Waka (30 cl)</b>	5,10€
Plàtan, cacau, crema d'avellanes i xocolata	
<b>Pinky (30 cl)</b>	5,20€
Maduixes, plàtan i crema d'ametlles	

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Sucs d'extracció en fred

Taronja (30 cl)	4,95€
100%	
Sabor d'estiu (30 cl)	4,95€
Síndria, llimona i menta	
Còctel de meló (30 cl)	5,10€
Meló, poma i llimona	
Enamora't (30 cl)	5,10€
Poma, remolatxa i gingebre	

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Cafès, infusions o té

**Cafè** 1,60€

---

Cafè Colòmbia 100% aràbica de comerç just

Extra gel 0,10€

**Americà** 1,80€

---

Cafè Colòmbia 100% aràbica de comerç just

Extra gel 0,10€

**Tallat** 1,80€

---

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



\*opció sense lactosa o beguda de civada o d'arròs i avellanes

**Cafè amb llet** 2,60€

---

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



\*opció sense lactosa o beguda de civada o d'arròs i avellanes

**Infusió** 1,80€

---

De projectes com Orballo, Yogi Tea, Cupper i Oquendo

\*Opció rodanxa de llimona + 0,15€

-Ginger Lemon (amb teina) Oquendo

-Maduixa, cua de cavall i hibisc Orballo

-Nabius i gerds Cupper

-Roiboos Orballo

-Armonia interior Yogi Tea

**Te verd** 1,90€

---

Si busques un te verd tradicional però molt ric i amb molt de sabor. De vegades, les coses més senzilles són les que funcionen millor... Preparat per gaudir-lo?

Projecte Orballo \*Opció rodanxa de llimona + 0,15€

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Opcions salades

Patates fregides en oli d'oliva V.E. (40g / 100g) 1,35 / 2,95€

Bossa

Olives d'autor 2,80€

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

Bikini 4,30€

Amb pa d'espelta integral o blanc, pernil dolç especialitat Salgot i formatge



\*Opció sense crostó +0,50€

\*Opció sense gluten +1,00€

Entrepà de formatge de cabra 8,20€

Pa rústic El Raiguer amb formatge de cabra moho blanc, tomàquet i oli d'oliva E.V de primera pressió en fred.



\*Opció pa de cereals i llavors +0,50€ / Opció sense gluten (format 2 torrades) +1,00€

Entrepà de formatge curat d'ovella 8,50€

Pa rústic El Raiguer amb formatge curat d'ovella de llet crua, tomàquet i oli d'oliva E.V de primera pressió en fred.



\*Opció pa de cereals i llavors +0,50€ / Opció sense gluten (format 2 torrades) +1,00€

Entrepà de pernil dolç i formatge 8,70€

Pa rústic El Raiguer amb pernil dolç Salgot, formatge d'ovella curat o cabra moho, tomàquet i oli d'oliva E.V de primera pressió en fred.



\*Opció pa de cereals i llavors +0,50€ / Opció sense gluten (format 2 torrades) +1,00€

Entrepà de fuet 8,90€

Pa rústic El Raiguer amb fuet Salgot, tomàquet i oli d'oliva E.V de primera pressió en fred.



\*Opció pa de cereals i llavors +0,50€ / Opció sense gluten (format 2 torrades) +1,00€

Entrepà de llonganissa 8,90€

Pa rústic El Raiguer amb llonganissa Salgot, tomàquet i oli d'oliva E.V de primera pressió en fred.



\*Opció pa de cereals i llavors +0,50€ / Opció sense gluten (format 2 torrades) +1,00€

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Especials Pla de Munt

### Pa rodó mollet amb formatge fresc, tomàquet i alfàbrega

10,95€

Pa rodó mollet El Raiguer amb tomàquet, formatge de cabra fresc, fulles d'enciam mini, ruca, alfàbrega i oli E.V. d'oliva d'alfàbrega



\*Opció sense gluten (format 2 torrades) +1,00€

### Coca de vidre amb hummus estil plademunt i formatge d'ovella feta

13,20€

Pa coca de vidre El Raiguer amb hummus de pastanaga i ceba caramel·litzada, formatge d'ovella feta, olives negres, llavors de cànem, ruca, germinats i oli E.V. d'oliva d'alfàbrega



\*Opció sense gluten (format 2 torrades) +1,00€

### Focaccia amb escalivada i mozzarella

13,50€

Focaccia El Raiguer amb escalivada, mozzarella, alfàbrega, espècies i oli E.V. d'oliva d'alfàbrega



\*Opció amb d'anxoves +1,50€

\*Opció sense gluten (format 2 torrades) +1,00€

### Pa de cereals i llavors amb d'alvocat i salmó fumat

14,95€

Pa de cereals i llavors El Raiguer amb alvocat, salmó fumat de l'Atlàntic Bio Inside, tomàquet cirerol, olives negres, fulles mini, germinats, llavors i oli E.V. d'oliva d'alfàbrega



\*Opció salmó fumat o filets de salmó en conserva d'oli d'oliva E.V.

\*Opció sense gluten (format 2 torrades) +1,50€



# BEGUDES





# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Aigua, suc i refrescs

### Aigua zona volcànica de la Carrotxa, Sant Aniol

€

- Aigua mineral natural 1l (2,90€)

- Aigua mineral natural 500ml o amb gas 330ml (1,90€)

### Sucs de fruita de Cal Valls (200 ml)

1,90€

Poma, préssec o pinya

### Refresc de taronja o llimona Naturfrisk (250 ml)

2,80€

Naturfrisk elabora begudes gasificades i suc orgànic. Es tracta de productes purs i naturals de la màxima qualitat. És a dir, no utilitzen conservants, colorants o potenciadors de sabor. Begudes refrescants carbonatades i amb deliciós sabor taronja o llimona. Endolcit amb sucre de canya

### Cola Mama (330 ml)

3,30€

La revolució! Com convertir un diable en un àngel? Aquesta és sens dubte, la millor interpretació d'una cola natural



### Ginger beer Naturfrisk (275 ml)

3,50€

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



### Refresc Wostok pruna i cardamom (330 ml)

3,60€

Les nits d'estiu són sentir l'herba sota els peus mentre respireu l'aire càlid. I en els arbres, la pruna és com un reflex del cel nocturn morat. Llavors, quina millor manera d'honorar aquests moments que casar -se amb Cardamom? La pruna fosca, plena i enriquida amb espècies càlides i exòtiques és exactament el que necessita per donar un toc de romanç a una infinita nit d'estiu

### Refresc Wostok pera i romaní (330 ml)

3,60€

La pera sovint és eclipsada per la seva sorollosa germana, la poma. Però aquí a Wostok, agraïm la pera fresca i tranquil·la i volíem fer alguna cosa per donar -li el crèdit que mereixia. I què podria fer -ho millor que un sabor fort i atrevit de la sang calenta del Mediterrani; Són els pins afilats del romaní. Aquesta és la naturalesa combinada en la seva màxima expressió; Subtil pera amb mossegada de romaní. 35% fruita!

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Aigua, suc i refrescs

### Refresc Wostok taronja i vainilla (330 ml)

3,60€

Ofereix l'exquisida alegria de les taronges dolces amb l'acidesa agra de la closca de taronja, atenuada per la vainilla genuïna i el bàlsam curatiu del donzell.

El resultat és una experiència de sabor completament única que no es pot trobar a cap altra beguda.

Només hi ha un toc del sabor de la melmelada per donar més gust a les coses, com si no fossin prou picants, de fet, li podria posar la pell de gallina!

## Kombutxes

### Kombutxa casual MUN FERMENTS (250 ml)

3,50€

Beguda probiòtica a base de té verd fermentat.

L'any 221 aC. Ja es prenia kombutxa i, uns 200 anys més tard, va guanyar fama mundial quan va sanar un emperador del Japó dels seus mals digestius. Va ser llavors quan va rebre el sobrenom d'elixir de l'eterna joventut.

- taronja i cúrcuma
- fruits vermells

### Kombutxa premium MUN FERMENTS (250 ml)

3,95€

Beguda probiòtica a base de té verd fermentat.

L'any 221 aC. Ja es prenia kombutxa i, uns 200 anys més tard, va guanyar fama mundial quan va sanar un emperador del Japó dels seus mals digestius. Va ser llavors quan va rebre el sobrenom d'elixir de l'eterna joventut.

- hibiscus i magrana
- raïm i flor de saüc

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Cerveses

### Cervesa Export Ökokrone (330 ml)

3,10€

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 (330 ml)

3,10€

Es caracteritza per un sabor intens amb aromes de xocolata o cafè. El torrat de la malta i el llúpol ecològic li donen un sabor peculiar a una cervesa que ofereix un maridatge perfecte amb tot tipus de plats



### Cervesa Radler Riedenburger (330 ml)

3,10€

El suc natural de llimona la converteix en una cervesa amb aroma fresca marcada per les seves notes de cítrics de llimona amb un bon toc floral. Des del primer glop, deixeu una sensació d'àcid amarg i equilibrada subtil, amb una certa dolçor, cosa que la converteix en una cervesa refrescant



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

3,10€

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 doble malta SPEZIAL Plankstetten (330 ml)

3,20€

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, llúpol i llevat



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

3,99€

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, llúpol i llevat

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Vins blancs

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

12,95€

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

(copa 3,80€)



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

13,50€

Groc pàl·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.



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

14,30€

Vi de color groc daurat. D'evolució lenta, on apareixen primer els aromes a poma, pera madura i ametlla amarga. A mida que es va obrint, apareixen els anisats i fonolls, codony i mel. Tocs de pastisseria i coco. Nas complex.

Al inici de la boca sobresurt la poma verda àcida que l'hi don frescor i un toc de fruita madura molt ben equilibrada, amb una bona untuositat i sedositat. Notes a dofolla de fruits secs torrats com l'ametlla o l'avellana, té un final i típic amarg de la garnatxa blanca.

Sense sulfits afegits



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

14,95€

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.

Un vi de dues cares. El sauvignon blanc li dona un nas perfumat i floral. El xarel·lo, el chardonnay i un petit toc de fusta li aporta cos i un pas per boca complex i persistent



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

15,80€

Vi de color groc llimona amb reflexes verdosos. Aroma intens a fruita de polpa blanca (poma i pera), amb tocs de flor blanca (tarongina) amb records cítrics i balsàmics.

Vi amb bona entrada, llarg i persistent. Fresc, amb bon equilibri d'acidesa. Post-gust cítric i floral.



# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Vins negres

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

11,50€

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.



### Cantarellus / Bolet / D.O. PENEDEÈS

11,80€

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.



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

12,95€

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.



(copa 3,80€)

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

14,70€

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.



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

15,85€

Vi de color vermell picota amb tons violats. Molt bona intensitat aromàtica que ens recorda a fruites vermelles com la maduixa, grosella gerds acompanyada de un toc làctic. A mida que el vi es va obrint afloren els especiats como el clau i el pebre, la regalèssia negra i les florals com la violeta.

Vi estructurat, voluminós, amb una entrada dolça, bona acidesa i llarg recorregut. En nas trobem mes fruita vermella, en boca destaca la fruita negra como els nabius, la regalèssia negra i els balsàmics, resultant així un nas mes complex.



Sense sulfits afegits

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Vins negres

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

17,95€

Color vermell intens. Aromes de bosc humit, matolls, fruites vermelles (prunes i mores) i espècies (predomina la canyella). La fusta està molt ben integrada al vi, donant unes sensacions molt agradables. En boca, és molt intens i agradable on s'hi poden trobar notes de fruites vermelles i pebre. És un vi potent, glicèric i es troba en la seva fase òptima i d'esplendor.



### Fredolic / Bolet / D.O. PENEDEÈS

20,50€

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.



Sense sulfits afegits

# Espai rural cuina #hortaplademunt

100% ecològic... és lògic!

## Caves

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

13,50€

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.



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

15,20€

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 criaça (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.



### Innat / Eudald / D.O. PENEDEÈS

19,90€

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.

Sense sulfitos afegits



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

20,50€

Color groc pàl·lid, bombolla fina i persistent, amb una corona molt ben definida. En nas, és un cava molt noble amb aromes de criaça 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.





# SENSE TU NO SOM RES!

Gràcies per formar part d'aquest petit projecte



Si t'ha agradat, ens encantarà saber-ho!  
Si hi ha alguna cosa que creus que hem de millorar, també.

