

LOCAL

ESPAI GASTRONÒMIC

Posant en valor el territori

JOVIAT
CULINARY

Carta del 16 al 17 d'octubre del 2025

L'oferta del Local està basada en el producte de temporada i de proximitat amb l'objectiu de combatre el malbaratament alimentari amb totes les nostres forces. És per això que, moltes vegades, la nostra proposta culinària dependrà del que ens facin arribar els productors locals, entre d'altres factors. Per aquest motiu, alguna setmana l'oferta que trobareu en aquesta web no s'addiu al 100% amb el que finalment us acabarem oferint al restaurant. Moltes gràcies per la comprensió!

Amanida de magrana i figues amb vinagreta de mel i sèsam 6,00 €

Les fruites de temporada ens les proporciona Mengem Bages.

Col saltada, ou escalfat 6,00 €

Col tendra saltada al punt amb un toc d'oli d'oliva verge extra i servida amb un ou poixat, de rovell cremós.

Vichyssoise amb bolets 6,00 €

Crema suau de porros i patates dels horts de Manresa acompanyada de bolets frescos lleugerament saltats.

Pasta amb una bona bolonyesa i burrata de Mas Gurí 6,00 €

La carn de la bolonyesa és de Castellterçol (La Bassola) i la burrata, d'una explotació familiar de Cassà de la Selva.

Llobarro a la planxa amb refregit d'all i juliana de verdures 7,00 €

Un plat de contrastos entre el mar i l'horta del Bages

Llaminera de porc amb puré de carbassa i pesto d'avellana 7,50 €

Porc Ral d'Avinyó i avellanes de Reus

Pop de muntanya amb puré de patates 7,00 €

El morro de tota la vida, amb un punt picantet...

Un clàssic molt de tardor: vedella amb bolets de temporada 7,00 €

Ja hem collit algún rovelló als nostres boscos... Aquí, acompanyant la vedella de La Bassola

Flam de mató i mel de l'Avi Joan 4,50€

Unes postres clàssiques, que combinen el dolç de la mel amb l'acidesa del mató El Canadell elaborat a Sta. Maria d'Oló.

Pa de pessic de carbassa, ratafia i pipes caramelitzades 4,50€

Les carbasses les ha collit el nostre alumnat als horts del centre Joviat-Les Tanques, a Viladecans!

Figues coll de dama amb moscatell 4,50€

Un clàssic de les taules catalanes en aquesta època.

Proposta de vins i begudes de proximitat

El preu inclou l'IVA

Restaurant JOVIAT Culinary
C. Rubió i Ors, 5 08241 MANRESA (Barcelona) | T. 93 872 33 83