

PLATILLOS

DE VEGETALS



VERDURES DE TEMPORADA AMB HUMMUS 9,75€
Variet de verdures de temporada al vapor amb base d' hummus de cigrons i pappum



WOK DE VERDURES 7,25€
Verdures saltejades amb cacauet cru, soja i crema de cacauet.



TAPES



DAUS D'ALBERGÍNIA 5,25€
Enfarinats i fregits amb mel de canya.



ENSALADILLA RUSSA 5,25€
Cassolana, patata monalisa bullida, pastanaga, ou dur, maionesa, tonyina i picos.



DEL MAR



TORRADES DE SALMÓ MARINAT AMB REMOLATXA 18€

Torrades de salmó marinat amb remolatxa i lleugerament fumats amb maionesa de llima, freses de salmó i un toc de menta.



BACALLÀ AMB SAMFAINA 14€

De Islandia, dessalat artesanalment, amb "ajonesa" gratinada i base de samfaina.



POP 18,75€

Confitat i marcat a la graella, amb base de parmentier de patata i demi-glace de pop.



TARTAR DE TONYINA S/M

Tonyina yellowfin o Bluefin amb advocat i sèsam marinat amb salsa de soja i gíngebre.



CALAMAR 18,75€

Fregit amb maionesa de tinta i all amb julivert



DE FORMATGE



BURRATINA 9,75€
Formatge fresc italià farcit de straciatella amb una base de ruca i tomàquet cherry.

TAULA DE FORMATGES 13,25€

Quatre tipus diferents de formatges acompanyats de confitura de tomàquet i nous.



EMBUTITS



PERNIL DE GLÀ 18,75€
60 grams de pernil amb pa amb tomàquet.



COPPA IBÈRICA JOSELITO 16,75€
60gr de Glà amd pa amb tomàquet



DE CARN



STEAK TARTAR 19,25€

De filet de vedella tallat a ganivet, recepta clàssica amb cogombres, tàperes, ceba tendra, mostassa dijon, lea perrins, tabasco i torradetes.



COSTELLA DE PORC 14,25€

De Duroc, cuinada a baixa temperatura durant 9 hores.



PRESA 17,25€

150gr de porc de glà tallat sobre parmentier de patata amb reducció de pedro Ximénez.



VEDELLA RETINTA 19,75€

180gr d' entrecot d' origen espanyol amb 30 dies de maduració

VACA FRISONA O SIMENTAL 23€

220gr d' entrecot d' origen alenany amb 60 dies de maduració

VEDELLA ANGUS 26,75€

300gr d' entrecot d' origen Uruguai amb 60 dies de maduració

! SUGGERIMENT DEL XEF S/M

Platets de temporada que varien segons mercat.

ELS NOSTRES OUS

AMB XORIÇO PICANT 8,25€

D' Astorga, León, amb base de patata confitada amb ceba. Barreja-ho bé i gaudeix!

TRUFAT 9,75€

Amb base de patata confitada amb ceba. Barreja-ho bé i gaudeix!

AMB PERNIL DE GLÀ 10,75€

Amb base de patata confitada amb ceba. Barreja-ho bé i gaudeix!

POSTRES

Disposem de postres cassolans fora de carta, pregunta al teu cambrer per saber-ne més!



VINS

NEGRES

DRAC MAGIC

AMPOLLA: 16,5€ COPA: 3,50€
D.O. Costers del Segre. Raïm: Tempranillo, Garnatxa i Carinyena.
3 mesos de criaça.

BLAU

AMPOLLA: 19,5€ COPA: 4€
D.O. Montsant. Raïm: Carinyena, Syrah i Garnatxa.
4 mesos de criaça.

VIÑA DE MOYA

AMPOLLA: 20,5€
D.O. Bierzo. Raïm: 100% Mencía.
5 mesos de criaça.

FINCA OLIVARDOTS

AMPOLLA: 21,5€
D.O. Empordà Raïm: Syrah, Garnatxa, Cabernet i Carinyena
10 mesos de criaça.

MUGA ANDEN DE LA ESTACION

AMPOLLA: 22,5€ COPA: 4,5€
D.O. Rioja. Raïm: Tempranillo i Garnatxa.
14 mesos de criaça.

CARMELO RODERO

AMPOLLA: 25€ COPA: 5€
D.O. Ribera del Duero. Raïm: 100% Tempranillo
9 mesos de criaça.

CIMS DE PORRERA

AMPOLLA: 27€
D.O. Priorat. Raïm: Carinyena i Garnatxa
14 mesos de criaça.

ITURRIA

AMPOLLA: 30€
D.O. Toro. Raïm: Tinta de toro i Garnatxa.
22 mesos de criaça.

LA CASA DE LA SEDA

AMPOLLA: 33€
D.O. Utiel-Requena. Raïm: 100% Bobal.
6 mesos de criaça.

TABERNER

AMPOLLA: 37€
D.O. Cádiz. Raïm: 100% Syrah.
14 mesos de criaça.

ALTO MONCAYO VERATON

AMPOLLA: 42€
D.O. Campo de Borja. Raïm: 100% Garnatxa.
16 mesos de criaça.

BLANCS

SAMEROLA

AMPOLLA: 14,75€ COPA: 3,50€
D.O. Terra Alta. Raïm: Garnatxa blanca, macabeo i moscatel.

40 VENDIMIAS

AMPOLLA: 17,50€ COPA: 3,75€
D.O. Rueda. Raïm: Verdejo.

PAGO DE CIRSUS

AMPOLLA: 18,5€
D.O. Navarra. Raïm: Chardonnay.

CASTELLROIG SO BLANC

AMPOLLA: 19,75€ COPA: 4€
D.O. Penedès. Raïm: 100% Xarel-lo.
5 mesos de fermentació i criaça.

ACUSTIC

AMPOLLA: 24€
D.O. Montsant. Raïm: Garnatxa blanc i macabeo.
7 mesos de fermentació i criaça.

VALLEGARCIA

AMPOLLA: 39€
D.O. Castilla. Raïm: 100% Viognier.
5 mesos en bota i 12 en ampolla.

ROSATS

JANÉ VENTURA

AMPOLLA: 16€ COPA: 3,5€
D.O. Penedès. Raïm: Ull de llebre, Syrah i Sumoll.

LA ROSA

AMPOLLA: 19,95€
D.O. Penedès. Raïm: Sumoll, Parellada i Xarel-lo.

ESPUMOSOS



FONTALLADA BRUT NATURE

AMPOLLA: 15,75€ COPA: 3,5€
D.O. Penedès. Raïm: Macabeo, Xarel-lo i Perellada.

AIRE BRUT NATURE

AMPOLLA: 24,75€
D.O. Penedès. Raïm: Macabeo, Xarel-lo, Perellada i Chardonnay.

DE NIT

AMPOLLA: 28,75€
D.O. Penedès. Raïm: Macabeo, Xarel-lo, Perellada i Monastrell.

PINOT-CHEVAUCET BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT
AMPOLLA: 65€
D.O. Champagne. Raïm: 100% Pinot meunier.

BEGUDES

CERVESA

CANYA ALHAMBRA 25CL 2,75€

COPA ALHAMBRA 33CL 3,5€

MAHOU O.O TORRADA 3€

MOHOU SENSE GLUTEN 4€

ALHAMBRA VERDE 1925 4€

ALHAMBRA RESERVA VERMELLA 4€

BEGUDES SENSE ALCOHOL

AGUA SENSE GAS 0,5LTR 2€

AGUA AMB GAS 0,5LT 2,25€

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA TARONJA, FANTA LLIMONA, NESTEA 2,25€

APERITUS



VERMOUTH LUSTAU 4€

Blanc o negre

APEROL SPRITZ 6€

GIN-TONIC

SEAGRAMS 8€

Canyella en branca i un twist de Taronja.

OPIHR 11€

Amb una Rodanxa de gíngebre i twist de Taronja i Llimona.

NORDES 11€

Amb una fulla de llorer.

HENDRICK'S 12€

Amb una rodanxa de cogombre i branqueta de romaní.

RAWAL (ECO) 10€

Amb alga Kombu y twist de llimona.

LICORS

WHISKY TOMATIN LEGACY, HIGHLANDS 10€

WHISKYAHUMADO SMOKEHEAD, ISLAY 12€

ROM PAMPERO ANIVERSARIO 8€

ORUJO PAZO SENYORANS (BLANC O HERBES) 6€

CAFÉS E INFUSIONS

EXPRESSO 1,5€

TALLAT 1,7€

EXPRESSO DOBLE 2,5€

CAFÉ AMB LLET 2,1€

AMERICÁ 1,7€

CIGALÓ 3€

TÉ AMB GENGIBRE 2,5€

CAMOMILLA 2,5€

DIGESTIVE 2,5€

*IVA inclòs en tots els preus de la carta.

*Per seure a taula s'haurà de demanar com a mínim un platet per persona.



Gluten

Ou

Peix

Mol·luscs

Soja

Tramussos

Làctics

Sèsam

Fruits secs

Api

Mostassa

SO2-Sulfits

Cacauet

Crustacis