

# PLATILLOS

## DE VEGETALS



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



**WOK DE VERDURES 7,25€**

Verdures saltejades amb cacauet cru, soja i crema de cacauet.



## TAPES



**DAUS D'ALBERGÍNIA 6,50€**

Enfarinats i fregits amb mel de canya.



**AMANIDA RUSSA 5,25€**

Cassolana, patata monalisa bullida, pastanaga, ou dur, maionesa, tonyina i picos.



## DEL MAR



**TORRADES DE SALMÓ MARINAT AMB**

**REMOLATXA 18,75€**

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



**BACALLÀ AMB SAMFAINA 14,75€**

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



**POP 19,75€**

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



**TARTAR DE TONYINA S/M**

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



**CALAMAR 19,25€**

Fregit amb maionesa de tinta i all amb julivert



## DE FORMATGE



**BURRATINA 9,75€**

Formatge fresc italià farçit de stracciatella amb una base de ruca i tomàquet cherry.



**TAULA DE FORMATGES 14,25€**

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



## EMBUTITS



**PERNIL DE GLA 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 15,25€**

De Duroc, cuinada a baixa temperatura durant 9 hores.



**PRESA 17,75€**

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 24,75€**

220gr d'entrecot d'origen atenyany 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 9,75€**



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

**TRUFAT 10,25€**



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

## VI NEGRE

**DRAC MAGIC**

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

**BLAU**

**AMPOLLA: 19,50€ COPA: 4€**  
D.O. Montsant. Raïm: Carinyena, Syrah i Garnatxa.  
4 mesos de criança.

**VIÑA DE MOYA**

**AMPOLLA: 20,5€**  
D.O. Bierzo. Raïm: 100% Mencia.  
5 mesos de criança.

**FINCA OLIVARDOTS**

**AMPOLLA: 22,50€**  
D.O. Empordà Raïm: Syrah, Garnatxa, Cabernet i Carinyena  
10 mesos de criança.

**MUGA ANDEN DE LA ESTACION**

**AMPOLLA: 23,50€ COPA: 4,50€**  
D.O. Rioja. Raïm: Tempranillo i Garnatxa.  
14 mesos de criança.

**CARMELO RODERO**

**AMPOLLA: 26,50€ COPA: 5€**  
D.O. Ribera del Duero. Raïm: 100% Tempranillo  
9 mesos de criança.

**CIMS DE PORRERA**

**AMPOLLA: 28€**  
D.O. Priorat. Raïm: Carinyena i Garnatxa  
14 mesos de criança.

**ITURRIA**

**AMPOLLA: 33€**  
D.O. Toro. Raïm: Tinta de toro i Garnatxa.  
22 mesos de criança.

**LA CASA DE LA SEDA**

**AMPOLLA: 36€**  
D.O. Utiel-Requena. Raïm: 100% Bobal.  
6 mesos de criança.

**TABERNER**

**AMPOLLA: 40€**  
D.O. Cádiz. Raïm: 100% Syrah.  
14 mesos de criança.

**ALTO MONCAYO VERATON**

**AMPOLLA: 45€**  
D.O. Campo de Borja. Raïm: 100% Garnatxa.  
16 mesos de criança.

**FRANCISCO BARONA**

**AMPOLLA: 51€**  
D.O. Ribera del Duero. Raïm: Garnatxa tinta, tinta fina, Albillo, Bobal i Monastrell.  
18 mesos de criança.

## VI BLANC

**SAMEROLA**

**AMPOLLA: 15,75€ COPA: 3,50€**  
D.O. Terra Alta. Raïm: Garnatxa blanca, macabeo i moscatel.

**40 VENDIMIAS**

**AMPOLLA: 19,75€ COPA: 3,75€**  
D.O. Rueda. Raïm: Verdejo.

**PAGO DE CIRSUO**

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

**CASTELLROIG SO BLANC**

**AMPOLLA: 21,75€ COPA: 4,50€**  
D.O. Penedès. Raïm: 100% Xarel·lo.  
5 mesos de fermentació i criança.

**ACUSTIC**

**AMPOLLA: 25€**  
D.O. Montsant. Raïm: Garnatxa blanca i macabeo.  
7 mesos de fermentació i criança.

**GARGALO**

**AMPOLLA: 27€**  
D.O. Montsant. Raïm: Godello.

**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: 22,75€**  
D.O. Penedès. Raïm: Sumoll, Parellada i Xarel·lo.

## ESPUMOSOS



**FONTALLADA BRUT NATURE**

**AMPOLLA: 17,75€ COPA: 4€**  
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

**GANYA ALHAMBRA 25CL 2,75€**

**COPA ALHAMBRA 33CL 3,50€**

**MAHOU 0.0 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 2,50€**

**COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA TARONJA, FANTA**

**LLIMONA, NESTEA 2,50€**



## APERITIVS



**VERMOUTH LUSTAU 4,50€**

Blanc o negre

**APEROL SPRITZ 6€**

## GIN-TONIC



**SEAGRAMS 9€**

Canyella en branca i un twist de Taronja.

**OPIHR 12€**

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

**NORDES 13€**

Amb una fulla de llorer.

**HENDRICK'S 12€**

Amb una rodanxa de cogombre i branqueta de romani.

**RAWAL (ECO) 11€**

Amb alga Kombu i twist de llimona.

## LICORS

**WHISKY TOMATIN LEGACY, HIGHLANDS 11€**

**WHISKYAHUMADO SMOKEHEAD, ISLAY 13€**

**ROM PAMPERO ANIVERSARIO 10€**

**ORUJO PAZO SENYORANS (BLANC O HERBES) 6€**



## CAFÉS I INFUSIONS

**EXPRESSO 1,50€**

**TALLAT 1,70€**

**EXPRESSO DOBLE 2,50€**

**CAFÉ AMB LLET 2,10€**

**AMERICÀ 1,70€**

**CIGALÓ 3€**

**TÉ AMB GINGIBRE 2,50€**

**CAMOMILLA 2,50€**

**DIGESTIVE 2,50€**



\*IVA inclòs en tots els preus de la carta.

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