

## LA CARTA

PERNIL D'AGLA	9.50
COCA TORRADA AMB TOMAQUET	2.50
BARRETA DE PA D'AIGUA	2.50
ANXOVES EL XILLU DE L'ESCALA	9.00
VARIAT DE CROQUETES	7.50
-BACALLA	
-PERNIL IBÈRIC	
-CUA DE BOU	
-CEPS	
-GAMBA	
STEAK TARTAR DE VACA AMB TORRADETES	19.00
LES BRAVES AMB ALL I OLI I SOFREGIT DE TOMAQUET I CHIPOTLE	6.50
LA RUSSA	7.00
FINGERS DE POLLASTRE AMB SALSÀ SWEET CHILLI	7.00
RIGATTONNI A LA <sup>8</sup> BOLONYESA (PER LA CANALLA)	7.00
CALLOS I CAP I POTA AMB CIGRONS	7.50
CARGOLS A LA CASSOLA	8.50
TATAKY DE TOYINA AMB FOIÈ I VERDURETES ESCABETXADES	13.00
POP A LA BRASA, PATATA XAFADA I MAIONESA DE PEBRE VERMELL	19.00
XIPIRONETS A L'ANDALUSA	7.50
MUSCLOS AL VAPOR, GINGEBRE I LLIMA-LLIMONA	7.50
BUNYOLS DE BACALLA	7.50
BURRATINA, TOMAQUETS CONFITATS, ALFABREGA, TARONJA I PERNIL D'ANEC	9.50
AMANIDA DE FORMATGE CARRAT BAUMA, PERNIL IBÈRIC I VINAGRETA DE FRUITS VERMELLS	11.00
FIDEUS YAKISOBA AMB XIPIRONS I GAMBES	8.50
CANELONS AMB CREMA DE CEPS, SUC DE ROSTIT, FOIE I POMA CARMELITZADA	13.00
OU FERRAT D'ANEC AMB PATATES FREGIDES I:	
-PERNIL IBÈRIC	9.50
-FOIE A LA PLANXA	12.00
-XIPIRONETS AMB CEBA	9.50

## ARROSSOS (MINIM DUES PERSONES PPP)

CALDÓS AMB LLAMANTOL 23,00

NEGRE AMB SEPIONES I GAMBA VERMELLA 15,00

SEC AMB ESPARDENYES 23,00

MARINER AMB PEIX I MARISC 15,00

ROSSEJAT DE FIDEUS I ALL I OLI 15,00

## PEIXOS

SUQUET DE MAR AMB LLUÇ, RAP I GAMBES 19,00

GRAELLADA DE PEIX I MARISC 19,00

BACALLA AMB SAMFAINA 13,00

## CARNS

ENTRECOTTE DE VACA MADURADA 19,00

DAUS DE TXULETÓ MADURAT, MOSTASSA VERDA, FOIE I PATATA PALLA 21,00

FILET DE VACA AMB FOIE I REDUCCIÓ D'OPORTO 21,00

ESPATLLA DE XAI FARCIDA AMB PRUNES, ORELLANES I CEBETES 15,00

MELÓS DE VEDELLA ROSTIT AMB POMA CARAMELITZADA I FOIE 13,00

TERRINA DE PEU DE PORC AMB NOUS I RATAFIA 13,00

## POSTRES

PA AMB OLI, SAL I XOCOLATA 6,00

MIL FULLS DE NATA 6,00

CREMA CATALANA CREMADA 6,00

PASTIS DE FORMATGE 6,00

TATIN DE POMA I GELAT DE NATA 6,00

PASTIS SACHER AMB CONFITURA D'ALBERCOC I GANACHE DE XOCOLATA 6,00

TRUFES DE XOCOLATA 6,00

## VINS NEGRES

### D.O. MONTSANT

CAIRATS 16.00

SOLA FRED 13.00

LES SORTS SYCAR 19.00

DIDO 23.00

### D.O. RIOJA

LA MONTESA 20.00

SELA 22.00

SEÑORIO DE BEGIN 14.00

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

GOTIM BRU 17.00

ODA 20.00

### D.O. RIBERA DEL DUERO

PRUNO 19.00

PAGO DE CAPELLANES 29.00

12 LINAJES 23.00

### D.O. BIERZO

VIERNES 14.00

### D.O. EMPORDÀ

XOT 19.00

ORIOI 14.00

MASIA CARRERES 17.00

### D.O. PENEDÈS

10000 HORES 14.00

SILEO 18.00

GRAN CLOT DELS OMS 19.00

CAN FEIXES SELECCIO 15.00

### D.O. BAGES

COLL TOR 15.00

ABADAL 3.9 32.00

### D.O. PRIORAT

BRUIXOLA 18.00

MARTINET BRU 26.00

CLIVELLES DE TORROJA 23.00

### VINS DEL MÓN

TOUR DE CAPET (DO BORDEUS) 20.00

TRIENNES (IGP MEDITERRANE) 23.00

MOREY-SANT DENIS FILS ET PERE (DO BORGONYA) 56.00

YELLOW TAIL (DO AUSTRALIA) 18.00

## VINS BLANCS

D.O. EMPORDÀ	VINS DEL MÓN
SATIRS 14.00	PETIT CHABLIS (DO BORGONYA) 21.00
MOST 17.00	RIESLING VIELLES (DO ALSACIA) 23.00
D.O. PENEDES	TRIENNES VIOGNEER (IGP MEDITERRANEE)
10000 HORES 14.00	23.00
HONEYMOON 16.00	
JANE VENTURA 31.00	
D.O. ALELLA	VINS ROSATS
PARVUS 17.00	
D.O. TARRAGONA	D.O. ALELLA
EL TERRAT 14.00	PARVUS 17.00
D.O. RIAS BAIXAS	VINS DEL MON
PULPO 17.00	LES EMBRUNS (IGP SABLE DE CAMARGUE)
DO FERREIRO 21.00	15.00
D.O. BIERZO	
GODELIA 17.00	
D.O. RUEDA	
FLOR INNATA 14.00	

## CAVES

SADURNI OLIVER BN R VA 16.00
LAIETA BN R VA 28.00
BALMA BN R VA 16.00
AT ROCA ROSAT BRUT 21.00
RECAREDO BN ECO 29.00
MARIA CASANOVAS BN 16.00
GLAÇ 24.00
BOLLINGER 52.00
KRIPTA 71.00