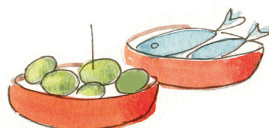


Aperitivos



- "SECALLONETA" ARTESANA CAL TOMÀS / 3.80
PATATAS CHIPS BONILLA A LA VISTA (GALICIA) / 2.50
OLIVAS RELLENAS ANCHOA XILLU (L'ESCALA) /3.80
OLIVAS GORDAL / 2.50
ALCAHOFAS A LA BRASA EN CONSERVA CON PESTO ROJO/ 6.00
ANCHOA DEL CANTÁBRICO TAMAÑO 00 CON TOMATE, CEBOLLA Y UN TOQUE DE MIEL / 2.90 UNID
TOSTA DE PESTO ROJO CON SARDINAS E IDIAZÁBAL / 7.00
ALMENDRAS SALADAS CASERAS / 3.00

Otros Platos

- CANELÓN DE CONFIT PATO, FOIE, CEPES, BECHAMEL TRUFADA Y AVELLANAS /7.90
TORTILLA GOURMET, PATATA, CEBOLLA, IBÉRICO, HUEVO ECO Y VIRUTAS DE FOIE / 8.20
ROLLITOS VIETNAMITAS CON ATÚN SALVAJE, ALBAHACA Y CILANTRO/ 12.90
BAO DE CONFIT DE PATO CON SALSA HOISIN / 4.80
BAO DE PORCHETTA, MOSTAZA Y PEPINILLOS / 4.80
ESPÁRRAGOS VERDES SALTEADOS CON JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MIMOLETTE / 9.90
TOMATE EN ALMIBAR, BURRATA Y ACEITE DE ALBAHACA / 9.90
SARDINAS GALLEGAS CON UVA, TOMATE Y CEBOLLA / 9.90
FOIE ENTIER MICUIT ELABORACIÓN PROPIA CON MERMELADA DE OPORTO Y HIGOS /14.80
COCA CON FOIE, MERMELADA, FRESITAS, PIÑONES Y BROTES / 12.90
ROLLITOS VIETNAMITAS ,LANGOSTINO, AGUACATE, MANGO, MENTA
Y SALSA CHILLY CON FRESAS / 12.90
MIL HOJAS DE CALABACIN, TARTAR DE TOMATE, STRACCIATELLA, HELADO DE AOVE Y PESTO/ 9.90
BRIOCHE CON ANGIULA HUMADA, MANGO Y FOIE / 7.90

Biquinis

- BIQUINI TRUFADO, IBÉRICO, MOZZARELLA Y TRUFA / 8.50
BIQUINI NÓRDICO, SALMÓN, MOZZARELLA Y TRUFA /8.50
ES BIQUINI, ENSAIMADA, SOBRASADA DE CERDO IBÉRICO Y MOZZARELLA /4.80
BIQUINI VEGETAL, PESTO, ESPÁRRECS VERDS I MOZZARELLA / 8.50

El listado de alérgenos de nuestros platos pueden consultarlo con el personal.

TINTOS DE CUERPO MEDIO

LA PLANELLA	Montsant	/24.90
ÈLIA	Montsant	/25.90
DIDO LA UNIVERSAL	Montsant	/24.80
VENUS LA UNIVERSAL	Montsant	/42.90
LES COMES D'ORTO	Montsant	/28.35
FURVUS	Montsant	/24.90
FERRER BOBET	Priorat	/33.90
FERRER BOBET VIÑAS VIEJAS	Priorat	/41.90
MARTINET BRU	Priorat	/29.90
CRESTES DE MAS DOIX	Priorat	/24.90
PLANETES DE NIN	Priorat	/37.90
PLANETES EN ÀMFORA NATURAL	Priorat	/32.90
LAUREL	Priorat	/38.90
VILOSELL	Costers del Segre	/21.40
THALARN 	Costers del Segre	/42.90
QUEST 	Costers del Segre	/41.90
PEDRADURA	Penedés	/22.90
PARDAS NEGRE FRANC 	Penedés	/22.90
AN/2, VT	IllesBalears	/25.50
12 VOLTIOS	Mallorca	/ 25.90
ABADÍA RETUERTA SEL ESPECIAL	Sardón del Duero	/32.95
LA MONTESA	Rioja	/21.90
LINDES DE REMELLURI	Rioja	/22.80
EL PUNTIDO	Rioja	/43.90
RODA	Rioja	/35.30
PROPIEDAD	Rioja	/31.90
PREDICADOR	Rioja	/32.80
EVO DE GUELVENZU	Ribera de Queiles	/23.90
LOSADA	Bierzo	/20.40
VALTUILLE CEPAS CENTENARIAS	Bierzo	/37.90
LAS ROCAS DE SAN ALEJANDRO	Calatayud	/21.90
LACIMA	Ribera Sacra	/42.10
LO PATINET	Montsant	/25.90
EDETARIA SELECCIÓN	Terra Alta	/29.90
VIÑA SASTRE	Ribera del Duero	/19.90
VIÑA SASTRE CRIANZA	Ribera del Duero	/27.90
EL CIRUELO	Tenerife	/23.90
LA SOLANA	Tenerife	/25.90

El listado de alérgenos de nuestros platos pueden consultarlo con el personal.































Quesos artesanos

SURTIDO DE QUESOS, 4 TIPOS A ESCOGER / 17.90 (pan incluido)

SURTIDO DE QUESOS, 6 TIPOS A ESCOGER / 26.90 (pan incluido)

CON MERMELADAS ARTESANAS / 18.90 / 27.90

QUESOS FRANCESES

NOMBRE DEL QUESO / ORIGEN	LECHE	INTENSIDAD	€
MIMOLETTE EXTRA VIEUX/ ILE DE FRANCE		fuerte 	/8.90
PONT L'ÉVÊQUE/ NORMANDIA		fuerte 	/6.90
COMTÉ DE MONTAÑA 24 MESES / JURA		media 	/ 7.90
MUNSTER GEROMÉ FERMIER AOC/ ALSACIA		fuerte 	/ 6.90
BANNON EN FEUILLE/ PROVENZA		suave 	/ 6.80
BRILLAT SAVARIN/ NORMANDIA		suave 	/ 6.90
ST FELICIEN/ RHONE- ALPES		suave 	/ 8.90
PERAIL / AVEYRON		media 	/ 7.50
PÉLARDON / LANGUEDOC		suave 	/ 7.50
LIVAROT / NORMANDIA		fuerte 	/ 6.90
REBLOCHON / SABOYA		media 	/ 6.90
NIOLUDE / CÔRSEGA		media 	/ 8.50
MAROILLES / HAUTS DE FRANCE		fuerte 	/ 7.50
LANGRES / CHAMPAGNE		media 	/ 7.50
BRIE TRUFADO		suave 	/ 9.90



El listado de alérgenos de nuestros platos pueden consultarlo con el personal.

BLANCOS ALTAMENTE AROMÁTICOS

EKAM	Costers del Segre	/32.90
JUAN GIL MOSCATELL	Jumilla	/13.20
BASA	Rueda	/16.90
CUCÚ	Rueda	/18.90
EL BARCO DEL CORNETA	Rueda	/25.90
PAZO DE SEÑORANS	Rias Baixas	/22.90
CASAR DE BURBIA	Bierzo	/16.90
BÜRKING WOLF RUPPERTSBERG	Alemania	/29.90
LIRONDO NATURAL	Rueda	/21.00
SASSERRA	Vega del Ribes	/19.90
LO DEL VIVO GODELLO	Bierzo	/26.90
BERNABEVA	Madrid	/25.90
MICROCÓSMICO MACABEO	Valdejalón	/21.90
VINELLO DE PARTIDA CREUS NATURAL	Penedés	/23.90

BLANCOS DENSOS Y PROFUNDOS

LES SORTS	Montsant	/22.90
DIDO	Montsant	/27.90
NUN VINYA ELS TAUS	Penedès	/51.90
MISSENYORA	Costers Segre	/22.90
TALEIA	Costers Segre	/33.90
ALLENDE	Rioja	/27.90
PLACET	Rioja	/25.90
LA POLA	Ribera Sacra	/28.90
DO FERREIRO	Rias Baixas	/25.40
DO FERREIRO CEPA VELLAS	Rias Baixas	/34.90
AS SORTES	Valdeorras	/45.90
VALDESIL SOBRE LIAS	Valdeorras	/19.20
BELONDRADE Y LURTON	Rueda	/38.90
VIÑA TONDONIA	Rioja	/34.90
EDETARIA SELECCIÓN	Terra Alta	/29.90
EDETANIA	Terra Alta	/22.90
TRENZADO	Tenerife	/24.90
VIDONIA	Tenerife	/32.90

El listado de alérgenos de nuestros platos pueden consultarlo con el personal.

ROSADOS

LA ROSA DE CAN SUMOI **NATURAL** Penedés /21.90
DIDO, LA SOLUCIÓ ROSA Montsant /26.90

TINTOS LIGEROS, FLUIDOS Y PROFUNDOS

GABA DO XIL MENCÍA Valdeorras /19.90
CASTRO CANDAZ-FINCA EL CORVADO Ribera Sacra /23.90
LALAMA Ribera Sacra /25.90
ACUSP Costers del Segre /43.90
CORTEZADA DO FEDELLOS DOCOUTO Ribera Sacra / 23.90
SÍLICE Ribera Sacra / 24.90
EL OSO Y LA ALEMANA **NATURAL** Toro /20.90

TINTOS AFRUTADOS Y GOLOSOS

ACÚSTIC Montsant /21.90
FINCA LÁRGATÀ Montsant /33.90
GOTES Priorat /24.00
QUEST Costers Segre /41.90
MANGA DEL BRUJO Calatayud /20.30
LUIS ARNEDO VITICULTOR **NATURAL** Rioja /18.90
ULTREIA MENCIA Bierzo /24.90
GUÍMARO CAMINO REAL Ribera Sacra /24.90
DIVINA CLEMENCIA Ribera Sacra /28.90

Ensaladas

TOMATE CON AGUACATE, CEBOLLA TIERNA Y VINAGRETA DE TOMILLO /9.90
TOMATE CON CEBOLLA TIERNA Y VENTRESCA / 10.90
CHULETÓN DE TOMATE DE CELSO Y MANOLO, PAPAYA, MANGO, AGUACATE, CEBOLLA,
TOMATE SECO, PIÑONES Y CILANTRO / 8.00
HABITAS BABY CON MANGO, MENTA CON HELADO CREMOSO DE ACEITE DE OLIVA / 9.90
BURRATA CON TOMATE, RÚCULA, PIÑONES Y ACEITE DE ALBAHACA / 9.90





Tàrtars y Carpaccios

Elaboración Propia

STEAK TÀRTAR CLÁSICO DE FILETE CORTADO AL CUCHILLO / 12.90
TÀRTAR DE ATÚN SALVAJE CON SOJA Y GUACAMOLE / 12.90
TÀRTAR DE SALMÓN CON FRESA Y MANGO / 10.90
CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY, RÚCULA, PARMESANO Y PIÑONES / 12.90
CARPACCIO DE CALABACÍN GRATINADO CON QUESO Y JAMÓN IBÉRICO / 9.90
CARPACCIO DE ALCACHOFAS CON TOMATE, PIÑONES Y PARMESANO / 8.90
CARPACCIO DE ALCACHOFAS CON FOIE Y PARMESANO / 9.90
CARPACCIO DE GAMBA DE ARENYS CON FRESA Y PISTACHOS / 13.90
CARPACCIO DE PORTOBELLO (SETAS) CON PARMESANO, ALMENDRA TOSTADA Y
ACEITE DE TRUFA BLANCA. /9.90
CARPACCIO DE BOLETUS CON PARMESANO FOIE Y PIÑONES/ 10.90
(disponible solo según temporada)

Vinos

ESPUMOSOS, FRESCOS Y LIGEROS

DE NIT, REVENTÓSÍ BLANC, ROSADO 	Conca Riu Anoia	/26.90
DG VITICULTORS PINOT NOIRE, ROSADO 	Cava	/22.90
CLOS LENTISCUS BRUT NATURE MALVASIA DE SITGES NATURAL		/22.90
CLOS LENTISCUS BRUT NATURA SAMSÓ NATURAL		/22.90
CAMÍ DEL XOPS, ÀNIMA MUNDI, ESCUMÓS ANCESTRAL NATURAL		/23.90
JULIA BERNET EXSUM BRUT NATURE, CORPINNAT		/25.90

ESPUMOSOS AMPLIOS Y ESTRUCTURADOS

COLET ASSAMBLAGE	Cava	/ 35.90
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE GRAN RESERVA	Corpinnat	/29.90
LEOPARDI BRUT NATURE	Corpinnat	/ 30.90

BLANCOS FLUÍDOS Y PROFUNDOS

MONTENOVO	Valdeorras	✓/17.60
GABA DO XIL	Valdeorras	/19.80
LOURO DO BOLO	Valdeorras	/23.90
IMPROVISACIÓ	Penedès	/32.90
TANCA ELS ULLS	Nulles	/25.90
PRINCIPIA MATEMÀTICA	Penedès	/23.90
GROC D'ÀMFORA	Empordà	/19.90
ARENAS DE ST YUSTE	Segovia	/23.90



















BLANCOS LIGEROS Y AFRUTADOS

RUPESTRIS 	Penedès	/18.00
MIRANIUS 	Penedès	/19.90
LA CANYA NATURAL	Alella	/22.90
VINYES SINGULARS XAREL.LO NATURAL	Penedès	/23.90

QUESOS NACIONALES

NOMBRE DEL QUESO / ORIGEN	LECHE	INTENSIDAD	€
EL BOTÀS / MOLÍ DE GER, Cerdanya		suave 	/ 5.80
UFF DE MAS ALBA/ GIRONA		media 	/ 6.90
BUNCH/ GIRONA		suave 	/ 5.90
PLA DE MAS ALBA/ GIRONA		media 	/ 6.90
L'ALTRE/ LA GARROTXA		media 	/ 6.90
FERMIÓ/ VALL DE LLÉMENA		suave 	/ 5.90
GOLANY/ VALL DE LLÉMENA		media 	/ 6.20
EL CUIROL CARBONERA/ NOU DE BERGUEDÀ		media 	/ 5.90
PUIT RÚSTIC/ ST.LLORENÇ MORUNYS, SOLSONÈS		media 	/ 6.90
TOU CASA MATEU/ PALLARS SOBIRÀ		suave 	/ 6.90
RODONET/ VILASSAR		suave 	/ 6.90
LA PUBILLA/ MARESME		media 	/ 6.90
TOMETA DE L'ABADESSA / ALT URGELL		suave 	/ 6.50
VECIANA RESERVA DEL CASTELL/ ANOIA		fuerte 	/ 7.50
BRUMA/ SEU D'URGELL		suave 	/ 6.50
MARÍ DE MAS MARCÈ/ EMPORDÀ		suave 	/ 6.50
TOU DE MUJAL/ NAVÀS		media 	/ 6.90
GLAUC/ LA GARROTXA		media 	/ 7.50
DON MANUEL/ TEROL		fuerte 	/ 6.20
TORTA DE BARROS / EXTREMADURA		fuerte 	/ 6.80
IBORES/ EXTREMADURA / cabra con pimentón		media 	/ 6.50
PAYOYO/ CÁDIZ		fuerte 	/ 6.90
IDIAZÁBAL/ PAÍS VASCO		media 	/ 5.90
PICON BEJES-TREVISO/ CANTABRIA	  	fuerte 	/ 6.90

OTROS QUESOS

NOMBRE DEL QUESO / ORIGEN	LECHE	INTENSIDAD	€
CUSIÉ EN HOJA DE CASTAÑO/ PIAMONTE		fuerte 	/ 9.20
ROBIOLA 3 LECHES/		suave 	/ 6.90
PECORINO SARDO CON TRUFA		fuerte 	/ 7.50
CASHEL BLUE/ IRLANDA		fuerte 	/ 6.90
GOUDA BORENKAAS FERMIER 36M/ HOLANDA		fuerte 	/ 6.40
TÊTE DE MOINE/ SUIZA		fuerte 	/ 6.50
PARMIGGIANO REGGIANO 24 MESES		fuerte 	/ 6.90
CHEDDAR / GRAN BRETAÑA		media 	/ 7.50
GORGONZOLA DOLCE D'ORO / LOMBARDIA		media 	/ 6.90

Embutidos

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA/ 17.00

MEDIA RACIÓN / 8.50

Todos los embutidos incluyen una ración de pa de l'avi.

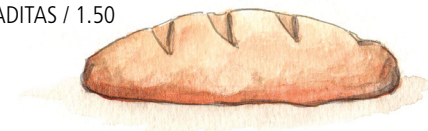


El listado de alérgenos de nuestros platos pueden consultarlo con el personal.

—Pan—

RACIÓN DE PAN DE PUEBLO TOSTADO / 2.80

RACIÓN DE TOSTADITAS / 1.50



Postres

TIRAMISÚ CASERO CON CARQUIÑOLIS/ 4.80

HELADO DE GALLETAS MARÍA / 4.40

ESPUMA DE YOGURT CON LEMON CURD / 4.80

TRUFAS CON ACEITE Y SAL MALDON / 1.50u

MANGO CON CHOCOLATE/ 4.80

CHEESE CAKE DE QUESO FRESCO CON FRESAS / 4.80



Vinos dulces



ORTO DULCE GARNATXA BLANCA _____ Montsant _____ / 4.80

PEDRO XIMENEZ ALVEAR 1927 _____ Montilla Moriles _____ / 2.80

VICTORIA NÚM.2 _____ Málaga _____ /5.00

MOSCATO D'ASTI TO _____ Piamonte _____ / 4.00

El listado de alérgenos de nuestros platos pueden consultarlo con el personal.