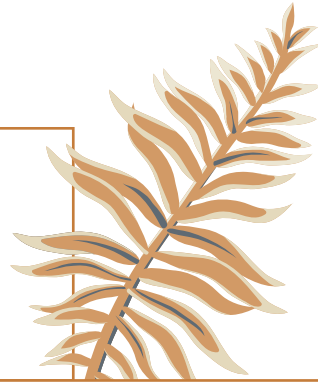


ENTRANTS

ENTRANTES



Amanida de ventresca de tonyina / Ensalada de ventresca de atún 🐟🐟 Pernil d'ànec, tomàquets cherry i picada d'ametlla i taronja / Jamón de pato, tomates cherry, y picada de almendra y naranja	10 €
Seitons amanits / Boquerones aliñados 🐟	8,50 €
Peixet fregit de llotja / Pescadito frito de lonja 🐟🌾	8,50 €
Calamars a la romana o andalusa / Calamares a la romana o andaluza 🐟🌾🥔🥑	15 €
Bunyols de bacallà / Buñuelos de bacalao 🐟🌾🥔🥑🍷	12 €
"Montaditos" d'anguila fumada (6 u) / "Montaditos" de anguila ahumada (6 u) 🐟🌾	10 €
Croquetes casolanes variades (mín 4 u)* / Croquetas caseras variadas (mín 4u)* 🌾🥔🥑	2 €/u
Pernil ibèric de Bellota amb pa de vidre i tomàquet de penjar / Jamón ibérico de Bellota con pan de cristal y tomate de colgar 🌾	24 €
Anxoves de l'Escala 0,0 amb pa de vidre i tomàquet de penjar / Anchoas de la Escala 0,0 con pan de cristal y tomate de colgar 🌾🐟	14 €
Ous trencats / Huevos rotos 🥔🥑 Pernil ibèric sobre llit de patates / Jamón ibérico sobre lecho de patatas	9 €

*Pregunta'ns disponibilitat / *Pregúntanos disponibilidad

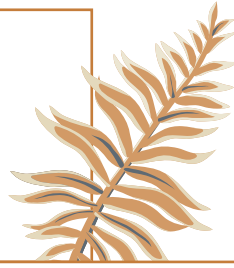
Servei de pa (per persona) / Servicio de pan (por persona)	1 €
Pa per a celíacs / Pan para celíacos Consultar en cas d'alèrgia o intolerància / Consultar en caso de alergia o intolerancia	2 €
Pa de vidre amb tomàquet de penjar / Pan de cristal con tomate de colgar 🌾	4 €

Per a més informació, pregunta'ns! / Para más nformación, pregúntanos!



MARISC

MARISCO



Musclos al vapor / Mejillones al vapor	🐚	9 €
Musclos a la marinera / Mejillones a la marinera	🐚🍷🍷🍷🍷	10 €
Navalles a la planxa / Navajas a la planxa	🐚	12 €
Caragols de mar / Caracoles de mar	🐚	12 €
Cloïses a la planxa o al vapor / Almejas a la planxa o al vapor	🐚 (225 gr)	17 €
Cloïses a la marinera / Almejas a la marinera	🐚🍷🍷🍷🍷 (225 gr)	18 €
Cassola de marisc (mínim 2 persones, preu/persona) / Cazuela de marisco (mínimo 2 personas, precio/persona)		16 €
Musclos, cloïsses, navalles, caragols i llagostins / Mejillones, almejas, navajas, caracoles y langostinos	🐚🦞	
Llagostins / Langostinos	🦞	23 €
Llagostins a l'estil de la casa / Langostinos al estilo de la casa	🦞	24 €
Escamarlans / Cigalas	🦞	25 €

PEIX

PESCADO

Llenguado / Lenguado	🐟	15 €
Llobarro / Lubina	🐟	16 €
Orada / Dorada	🐟	16 €
Suquet de peix* / Suquet de pescado*	🐟🍷🍷	20 €
Rap a la planxa / Rape a la planxa	🐟	20 €
Rap a l'ametlla* / Rape a la almendra*	🐟🍷🍷🍷🍷🍷	22 €

Tot el peix a la planxa pot fer-se a l'espatlla / Todos los pescados a la plancha pueden hacerse a la espalda

*Mín 2 persones (preu per persona) / *Min 2 personas (precio por persona)

Supl.

2,5 €



CARNS

CARNES

Entrecot de novell argentí / Entrecot de novillo argentino	22 €
Galta guisada / Guiso de carrillera  	13 €
Cabrit arrebossat / Cabrito rebozado  	12 €
Canelons de magret d'ànec amb foie / Canelones de magret de pato con foie  	12 €
Qualsevol carn es pot acompanyar amb salsa roquefort / Cualquier carne se puede acompañar de salsa roquefort	Supl. 2,5 €

ARROSSOS I FIDEUADES

ARROCES Y FIDEUÁ

Fideuada "tot pelat" / Fideuá "tot pelat"    	13 €
Fideuada negra / Fideuá negra    	14 €
Paella marinera    	16 €
Arròs sec o melós amb carxofes i sípia / Arroz seco o meloso con alcachofas i sepia    	17 €
Arrosejat "tot pelat"    	13 €
Arròs negre / Arroz negro    	15 €
Arròs sec, melós o caldós amb llamàntol / Arroz seco, meloso o caldoso con bogavante    	24 €
Arròs sec, melós o caldós amb llagostins / Arroz seco, meloso o caldoso con langostinos    	21 €
Arròs sec, melós o caldós amb cranc blau / Arroz seco, meloso o caldoso con cangrejo azul    	16 €
Arrossos i fideuades mínim 2 persones i preu/persona / Arroces y fideuá mínimo 2 personas y precio / persona	
Màxim 2 arrossos i fideuada per taula / Máximo 2 arroces y fideuá por mesa	



Per a més informació, pregunta'ns! / Para más nformación, preguntanos!



MENÚ CASSOLA

MENÚ CAZUELA

MÍN 2 PERS, TAULA COMPLETA / MÍN 2 PERS, MESA COMPLETA

30 € / persona



Per a compartir /

Para compartir

Seitons amanits / Boquerones aliñados

Cassola de marisc (musclos, cloïsses, navalles i monet) / Cazuela de marisco (mejillones, almejas, navajas y langostino pequeño)

Segon a escollir / Segundo a elegir

(arròs mín 2 pers i màx 2 arrossos per taula) / (arroz mín 2 pers y max 2 arroces por mesa)

Arrosejat "tot pelat"

Fideuada "tot pelat" / Fideuá "tot pelat"

Arròs melós, sec o caldós amb cranc blau / Arroz meloso, seco o caldoso con cangrejo azul (+3 €/persona)

Llenguado a la planxa / Lenguado a la plancha

Galta de porc cuita a baixa temperatura amb la seva guarnició / Carrillera a baja temperatura con guarnición

Postres o cafè / Postre o café

Pa inclòs / Pan incluido

Beguda NO inclosa / Bebida NO incluida

IVA inclòs / IVA incluido



MENÚ AL TEU GUST

MENÚ A TU GUSTO

MÍN 2 PERS, TAULA COMPLETA / MÍN 2 PERS, MESA COMPLETA

35 € / persona

Només se serveix migdia /

Solo se sirve a mediodía

Aperitiu de benvinguda / Aperitivo de bienvenida

Entrants (3 per taula) / Entrantes (3 por mesa)

Entrant del dia (pregunta'ns) / Entrante del dia (pregúntenos)

Seitons amanits / Boquerones aliñados

Amanida de ventresca / Ensalada de ventresca

Navalles a la planxa / Navajas a la plancha

Musclos al vapor / Mejillones al vapor

Cloïsses a la marinera / Almejas a la marinera

Peixet fregit de llotja / Pescadito frito de lonja

Bunyols de bacallà / Buñuelos de bacalao

“Montaditos” d’anguila fumada (6 u) / “Montaditos” de anguila ahumada (6 u)

Ous trencats / Huevos rotos

Amb pernil ibèric sobre llit de patates fregides / Con jamón ibérico sobre lecho de patatas fritas

Cada persona tria 1 segon / Cada persona elige un segundo

Arrossejat “tot pelat” *

Arròs sec o melós de carxofa i sípia (+ 4€/persona) * / Arroz seco o meloso de alcachofa y sepia (+4€/persona) *

Arròs negre * / Arroz negro *

Arròs sec, caldós o melós amb cranc blau * / Arroz seco, meloso o caldoso con cangrejo azul *

Arròs melós de costella i llagostins * / Arroz meloso de costilla y langostinos *

Fideuada “tot pelat” * / Fideuá “tot pelat” *

Fideuada negra * / Fideuá negra *

Llenguado, llobarro i orada a la planxa o a l’espàtlla / Lenguado, lubina o dorada a la plancha o espalda

Suquet de llenguado * / Suquet de lenguado *

Entrecot (+ 4 €/persona)

Galta guisada / Guiso de carrillera

Canelons casolans de carn / Canelones caseros de carne

Postres, pa i cafè inclosos / Postres, pan y café incluidos

Beguda NO inclosa / Bebida NO incluida

*Màxim 2 arrossos per taula / Máximo 2 arroces por mesa

*Mínim 2 persones / Mínimo 2 personas

IVA inclòs / IVA incluido

MENÚ CAP DE SETMANA

MENÚ FIN DE SEMANA

MÍN 2 PERS, TAULA COMPLETA / MÍN 2 PERS, MESA COMPLETA

35 € / persona

Aperitiu de benvinguda / Aperitivo de bienvenida

Tonyina en escabetx feta a casa acompanyada amb canya o copa de vi /

Atún en escabeche casero acompañado de caña o copa de vino

Per a compartir / Para compartir

Amanida de tomàquet amb el seu pil-pil, brots verds, quicos cruixents, guacamole i sardina fumada / Ensalada de tomate con su pil-pil, brotes

verdes, quicos crujientes, guacamole y sardina ahumada

Coulant de botifarra caramel·litzada / Coulant de butifarra caramelizada

Crestes japoneses (gyozas) de llagostí / Crestas japonesas (gyozas) de langostino

Continuem amb / Seguimos con

Tastet d'arròs melós de sípia i ceps /

Cata de arroz meloso de sepia y setas

Segon a escollir / Segundo a elegir

Bacallà confitat a baixa temperatura sobre llit de poma al cava i allioli de mel

/ Bacalao confitado a baja temperatura sobre cama de manzana en el cava y alioli de miel

Melós a baixa temperatura amb la seva guarnició / Meloso a baja temperatura con su guarnición

Postres i cafè / Postre y café

Pa inclòs / Pan incluido

Beguda NO inclosa / Bebida NO incluida

IVA inclòs / IVA incluido

D.O. TERRA ALTA

Vall Major - 13,5 % Garnatxa / Garnacha	12 €
Les Tallades - 13% Garnatxa / Garnacha	13 €
Altes Herencia - 14% Garnatxa / Garnacha	16 €
Llepolia - 13,5% Garnatxa i sauvignon / Garnacha y sauvignon	17 €
Rebels de Batea - 13,5% Garnatxa / Garnacha	17,50 €
Petites Estones - 14% Garnatxa / Garnacha	18 €
Els Costums - 13% Garnatxa / Garnacha	18,50 €
Celler Balart Criança - 13,5% Garnatxa / Garnacha	19 €
Herència Altés Benufet Orgànic - 13,5% Garnatxa blanca / Garnacha blanca	21 €

D.O. MONTSANT

Mar d'Estels - 12,5 % Garnatxa / Garnacha	22 €
--	------

D.O. PRIORAT

Joan Giné - 14,5 % Garnatxa, macabeu, viogner i Pedro Ximénez / Garnacha, macabeu, viogner y Pedro Ximénez	24 €
Aretheal - 13 % Garnatxa blanca / Garnacha blanca	25 €
Porrera Vi de Vila Blanc - 13,5 % Garnatxa, picapoll, Pedro Ximénez i macabeu / Garnacha, picapoll, Pedro Ximénez y macabeu	26 €
Les Brugueres - 13,5 % Garnatxa / Garnacha	27 €

D.O. Penedés

Primavera Rovellats - 11,5 %

Xarel·ló, macabeu i parellada / Xarelló, macabeo y parellada

14 €

Moustillant Agulla Ecològic - 11 %

Parellada / Parellada

15 €

Blanc Prínceps de Canals&Munné Ecològic i Orgànic - 12 %

Varietat Muscat / Variedad muscado (ecológico i organico)

17,50 €

AT Roca Costers - 12%

Macabeu i malvasia de Sitges / Macabeo y malvasía de Sitges

18 €

Vitis - 12,5%

Llopart malvasia, muscat i xarel·ló / Llopart malvasía, muscat i xarelló

18 €

Miranius - 11%

Xarel·ló i macabeu / Xarelló y macabeo

19 €

Gessamí - 11%

Moscatell, sauvignon i gewürtztraminer / Moscatel, sauvignon y gewürtztraminer

19,50 €

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Cérvols Colors - 12,5 %

Macabeu, chardonnay i albarinyo / Macabeo, chardonnay y albariño

17 €

Un culín- 13 %

Godello i doña blanca de Valtuille / Godello y doña blanca de Valtuille

18,50 €

D.O. BIERZO

Casar de Burbia - 13,5 %

Godello / Godello

17 €

D.O. RIAS BAIXAS

Paco y Lola - 13 %

Albarinyo / Albariño

20 €

Mar de Frades - 12,5 %

Albarinyo / Albariño

26 €

D.O. RIBEIRO

O pequeno Mein - 12,5 %

Treixadura, godello, albarinyo, torrantes i loureira / Trechadura, godello, albariño, torrónes y loureira

18 €

Cuñas Davia - 13 %

Treixadura, albarinyo, caíño i godello / Trechadura, albariño, caíño y godello

22 €

D.O. Utiel - Requena

Bobal de Vicente Gandia - 18 %

Bobal

18 €

D.O. RUEDA

El Bufón - 13 %
Verdejo

15 €

El Perro Verde - 13 %
Verdejo

18 €

José Pariente - 13 %
Verdejo

21 €

COPES/ COPAS

D.O. Terra Alta

2,50 €

D.O. Rueda

2,50 €

ROSATS

ROSADOS

D.O. TERRA ALTA

Primicia - 14,5 %
Garnatxa peluda / Garnacha peluda

13 €

Lola Bel - 13 %
Garnatxa peluda / Garnacha peluda

19 €

D.O. MONTSANT

Mar d'Estels - 13 %
Garnatxa / Garnacha

20 €

D.O. Penedés

Moustillant Agulla, ecològic - 11,5 %
Syrah / Syrah

16 €

D.O. NAVARRA

Palacio de Sada - 13,5 %
Varientat garnatxa tinta / Variedad garnacha tinta

13 €

ESPUMOSOS

ESPUMOSOS

De la casa - Brut Nature	14 €
Insignia Gran Reserva Brut de Cannals & Munné - 12 % Xarel·ló, macabeu i parellada / Xareló, macabeo y parellada	15 €
Rovellats Premier - 11,5 % Brut Nature	16 €
Guspira - 11,5 % Brut nature reserva	20 €
AT Roca - 12 % Brut nature	20 €
AT Roca Rosat - 12 %	21 €
Agustí Torello - 11,5 % Brut reserva	21 €
Imperial Gramona - 12 % Brut	28 €
Agustí Torello Barrica - 12 % Reserva barrica	32 €
Kripta, Agustí Torello - 12 % Brut Nature Gran Reserva	60 €

CHAMPAGNE

Champagne Moët & Chandon - 12 % Brut imperial: pinot meunier, pinot noir i charonnay	50 €
---	------

NEGROS

TINTOS

D.O. TERRA ALTA

Vall Major - 14,5 %

Garnatxa / Garnacha

12 €

Primicia - 14,5 %

Garnatxa i syrah / Garnacha y syrah

13 €

Altes Herencia - 14,5%

Garnatxa / Garnacha

17 €

Llepolia - 14,5%

Garnatxa i carinyena merlo / Garnacha y cariñena merlot

17 €

Celler Balart Criança - 14,5%

Garnatxa i carinyena / Garnacha y cariñena

19 €

Mon Pare - 15% - 2017

Garnatxa, syrah i cabernet de sauvignon / Garnacha, syrah y cabernet de sauvignon

26 €

Gamberro - 14,5 % - 2014

Syrah, samsó, garnatxa i cabernet de sauvignon / Syrah, samso, garnacha y cabernet de sauvignon

34 €

D.O. MONTSANT

Sindicat de la Figuera - 14,5 %

Garnatxa negra / Garnacha tinta

17 €

Tossals - 14 %

Garnatxa i carinyena / Garnacha y cariñena

17 €

Petites Estones - 14 %

Garnatxa / Garnacha

18 €

Set, tota la vida - 14,5 % - 2017

Garnatxa, syrah i carinyena / Garnacha, syrah y cariñena

18 €

Pascona - 14 %

Garnatxa i carinyena / Garnacha y cariñena

19 €

Pascona MAGNUM - 14 %

Garnatxa i carinyena / Garnacha y cariñena

38 €

Terroir Sense Fronteres - 13 %

Garnatxa i carinyena / Garnacha y cariñena

25 €

Terroir Sense Fronteres "Vèrtebra" - 12,5 %

Garnatxa / Garnacha

37 €

Estones Costes d'en Fornos - 14,5 % - 2018

Samsó / Samsó

55 €

D.O. PRIORAT

La garnatxa fosca - 14 % Garnatxa negra / Garnacha tinta	17 €
Les Cousins "L'inconscient" - 14,5 % Carinyena, garnatxa, cabernet sauvignon, merlot i syrah / Cariñena, garnacha, cabernet de sauvignon, merlot y syrah	19 €
Nona, Ecològic - 14,5 % Garnatxa, syrah i merlot / Garnacha, syrah y merlot	20 €
Lo Petit de la Casa - 14,5 % Garnatxa i cabernet de sauvignon / Garnacha y cabernet de sauvignon	21 €
Les Brugueres - 14,5 % Syrah y garnatxa negra / Syrah y garnacha tinta	26 €
Camins del Priorat - 14,5 % Carinyena, garnatxa, cabernet de sauvignon i syrah / Cariñena, garnacha, cabernet de sauvignon y syrah	27 €
Camins del Priorat MAGNUM - 14,5 % Carinyena, garnatxa, cabernet de sauvignon i syrah / Cariñena, garnacha, cabernet de sauvignon y syrah	54 €
Terroir "Històric" - 14,5 % Garnatxa i carinyena / Garnacha y cariñena	26 €
Porrera de vi Vila Negre - 14,5 % Garnatxa i carinyena / Garnacha y cariñena	26 €
Nunci, 2013 - 15 % Syrah, cabernet franc, merlot, carinyena, cabernet de sauvignon i grenatx / Syrah, cabernet franc, merlot, cariñena, cabernet sauvignon y gernache	29 €
Joan Giné - 15 % Garnatxa, carinyena i cabernet sauvignon / Garnacha, cariñena y cabernet sauvignon	30 €
Les Cousins "Sagesse", 2016 - 14,5 % Garnatxa i carinyena / Garnacha y cariñena	33 €
Iugiter, 2015 - 15 % Garnatxa i samsó / Garnacha y samsó	35 €
Voltons, 2017 - 14,5 % Carinyena i garnatxa / Cariñena y garnacha	55 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Celeste, roure - 14 % Ull de llebre / Tempranillo	15 €
Vizcarra senda del Oro - 14 % Tinta fino	19 €
Pago de los Capellanes, Criança - 14,5 % Ull de llebre / Tempranillo	30 €

Pago de Carrovejas, tinta fina - 15 % Cabernet sauvignon i merlot / Cabernet sauvignon y merlot	50 €
--	------

Valbuena 5º, 2015 - 14,5 % Vega Sicilia, ull de llebre i merlot / Vega Sicilia, tempranillo y merlot	170 €
---	-------

D.O. RIOJA

Ramón Bilbao, edició limitada - 14 % Ull de llebre / Tempranillo	20 €
---	------

Ramón Bilbao, edició limitada MAGNUM - 14 % Ull de llebre / Tempranillo	40 €
--	------

Ramón Bilbao "Viñedos de Altura" - 14 % Garnatxa i ull de llebre / Garnacha y tempranillo	21 €
--	------

Muga criança, 2016 - 14 % Ull de llebre, garnatxa, mossol i gracià / Tempranillo, garnacha, mozueto y graciano	30 €
---	------

Fincas de Ganuza, reserva 2015 - 14,5 % Ull de llebre i gracià / Tempranillo y graciano	36 €
--	------

Antonio Navajas Centenario - 14,5 % Ull de llebre i gracià / Tempranillo y graciano	40€
--	-----

D.O. TORO

Victorino, 2018 - 14,5 % Tinta de toro	52 €
---	------

Victorino, 2016 - 14,5 % Tinta de toro	54 €
---	------

Pintia, 2015 - 14,5 % Tinta de toro	58 €
--	------

D.O. UTIEL - REQUENA

Bobal de Vicente Gandia - 14 % Bobal	18 €
---	------

Bobal Finca la Borracha - 14 % Bobal	32 €
---	------

Bobos Finca la Borracha, MAGNUM - 14 % Bobal	64 €
---	------

D.O. ALICANTE

El seque, 2020 - 14,5 %
Monastrell

32 €

D.O. CAMPO DE BORJA

Fagus de Coto de Hayas, 2018 - 14,5 %
Garnatxa / Garnacha

29 €

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Cervoles - 14,5 %
Garnatxa / Garnacha

25 €

COPAS

D.O. Terra Alta

2,50 €

D.O. Montsant

3 €

D.O. Ribera del Duero

3 €

D.O. Rioja

3 €

les
pal
me
res

MENÚ SETMANA SANTA

MENÚ SEMANA SANTA

MÍN 2 PERS, TAULA COMPLETA / MÍN 2 PERS, MESA COMPLETA

35 € / persona

Aperitiu de benvinguda / Aperitivo de bienvenida

Per a compartir / Para compartir

Tallarines del Delta / Tellinas del Delta

Peixet fregit de la llotja de Les Cases / Pescadito frito de la
lonja de Les Cases

Cremós de patata amb pop i oli de pebre vermell / Cremoso
de patata con pulpo y aceite de pimentón rojo

Seguim amb / Seguimos con

Tastet d'arròs melós amb llagostinets* / Degustación de arroz
meloso con langostinos*

Acabem amb / Terminamos con

Corball a la planxa amb patata panadera / Corvina a la plancha
con patata panadera

o

Costella al cubalibre amb la seva guarnició / Costilla al cubali-
bre con su guarnición

Beguda no inclosa / Bebida no incluida

Pa, postres i cafè inclosos / Pan, postre y café incluidos

**En cas de voler arròs de plat principal es podrà fer sempre que sigui a taula completa / *En caso de
querer arroz de plato principal se podrá hacer siempre que sea a mesa completa*

IVA inclòs / IVA incluido

MENÚ NIT DE TAPES

MENÚ NOCHE DE TAPAS

MÍN 2 PERS, TAULA COMPLETA / MÍN 2 PERS, MESA COMPLETA

25 € / persona

Només se serveix al servei de nits /

Solo se sirve en el servicio de noches

Tomàquet de penjar farcit amb crema de tonyina i salmorejo / **Tomate**

de colgar relleno con crema de atún y salmorejo

Croqueta decontruïda de pernil amb ceba cruixent / **Croqueta decon-**

truida de jamón con cebolla crujiente

*Montadito" de xapadillo d'anguila Rosset, sobre melmelada de tomà-

quet i ou de codorniu / **Montadito de chapadillo de anguila Rosset, sobre**

mermelada de tomate y huevo de codorniz

Brotxeta de llagostí cruixent amb reducció de crema de galera / **Broche-**

ta de langostino crujiente con reducción de crema de galera

Caneló casolà de carn amb betxamel trufada / **Canelón casero de carne**

con bechamel trufada

Gotet de cremós de patata amb pop i oli de pebre vermell / **Vasito de**

cremoso de patat con pulpo y aceite de pimentón rojo

Carrillera a baixa temperatura sobre parmentier de patata i reducció de

carn / **Carrillera a baja temperatura sobre parmentier de patata y reduc-**

ción de carne

Beguda no inclosa / **Bebida no incluida**

Pa i cafè inclosos / **Pan y café incluidos**

IVA inclòs / **IVA incluido**



MENÚ DE LA SETMANA

MENÚ DE LA SEMANA

MÍN 2 PERS, TAULA COMPLETA / MÍN 2 PERS, MESA COMPLETA

de dilluns a divendres no festius / de lunes a viernes no festivos

Aperitiu de benvinguda / Aperitivo de bienvenida

Cada persona escull 1 entrant / Cada persona escoje 1 entrante

Gambeta saltejada de la costa / Gamba salteada de la costa

Peixet fregit de llotja / Pescadito frito de lonja

Sípia amb shiitakes sobre llit de crema de carxofa / Sepia con shiitakes

sobre lecho de crema de alcachofa

Tastet d'arròs melós de pato de la granja Luisiana / Degustación de arroz

meloso de pato de la granja Luisiana

Segon a escollir / Segundo a elegir

Fideuada negra* / Fideua negra*

Arròs sec o melòs de sípia i carxofa* / Arroz seco o meloso de sepia y

alcachofa*

Galta guisada / Guiso de carrilleras

Macarrons en carn / Macarrones con carne

Postres o cafè / Postre o café

Beguda: copa de vi, canya, refresc o aigua / Bebida: copa de vino, caña,

refresco o agua

IVA inclòs / IVA incluido

*La fideuada i l'arròs és a taula completa / *La fideua y el arroz es a
mesa completa

19,50 € / persona

MENÚ CAP DE SETMANA

MENÚ FIN DE SEMANA

MÍN 2 PERS, TAULA COMPLETA / MÍN 2 PERS, MESA COMPLETA

35 € / persona

Aperitiu de benvinguda / Aperitivo de bienvenida

Per a compartir / Para compartir

Crema de galeres amb crostons de pa casolans / Crema de galeras con cortezas de pan caseras

Tallarina del Delta / Tellinas del Delta

Coulant de pop i galera / Coulant de pulpo y galera

Gambeta blanca de la costa saltejada / Gamba blanca de la costa salteada

Coulant de pop / Coulan de pulpo

Segon a escollir / Segundo a elegir

Es serveix a taula completa / Se sirve a mesa completa

Arròs melós de galeres / Arroz meloso de galeras

Fideuada negra con galeras / Fideuada negra con galeras

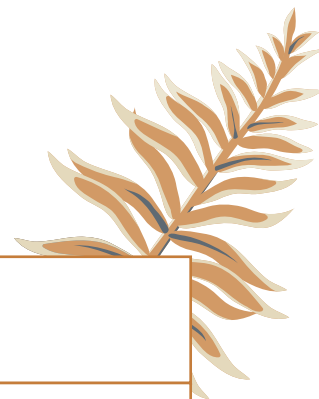
Beguda no inclosa / Bebida no incluida

Postres i cafè / Postre y café

Pa inclòs / Pan incluido

IVA inclòs / IVA incluido

MENÚ



Per a compartir

Taula d'ibèrics i formatges amb pa de vidre i tomàquet de penjar

Calamars a l'andalusa

Bunyols de bacallà amb maionesa cítrica

Navalles a la planxa

Llagostins a la planxa amb sal volcànica

Segon a escollir:

Carrillera a baixa temperatura

Rap a l'ametlla

Suquet de llenguado

Cabrit arrebossat

Postres:

Sorbet de llimona amb absolut Citron

Pa inclòs

Bebida inclosa

Cafè inclòs



ROSATS

ROSADOS

D.O. TERRA ALTA

Primicia - 14,5 %

Garnatxa peluda / Garnacha peluda

13 €

Lola Bel - 13 %

Garnatxa peluda / Garnacha peluda

19 €

D.O. MONTSANT

Mar d'Estels - 13 %

Garnatxa / Garnacha

20 €

D.O. Penedés

Moustillant Agulla, ecològic - 11,5 %

Syrah / Syrah

16 €

D.O. NAVARRA

Palacio de Sada - 13,5 %

Varientat garnatxa tinta / Variedad garnacha tinta

13 €

ESPUMOSOS

ESPUMOSOS

De la casa - Brut Nature

14 €

Insignia Gran Reserva Brut de Cannals & Munné - 12 %

15 €

Xarel·ló, macabeu i parellada / Xareló, macabeo y parellada

Rovellats Premier - 11,5 %

16 €

Brut Nature

Guspira - 11,5 %

20 €

Brut nature reserva

AT Roca - 12 %

20 €

Brut nature

AT Roca Rosat - 12 %

21 €

Agustí Torello - 11,5 %

21 €

Brut reserva

Imperial Gramona - 12 %

28 €

Brut

Agustí Torello Barrica - 12 %

32 €

Reserva barrica

Kripta, Agustí Torello - 12 %

60 €

Brut Nature Gran Reserva

CHAMPAGNE

Champagne Moët & Chandon - 12 %
Brut imperial: pinot meunier, pinot noir i charonnay

50 €