

Carta de noche

Tapas - Góndolas - raciones pequeñas para picar

Del huerto

<i>Patatas bravas con dos salsas: salsa brava y alioli</i>	7,25 €
<i>Berenjenas en tempura con soja y sirope de arce</i>	9,50 €
<i>Hummus de garbanzos con bastoncitos de zanahoria y calabacín</i>	9,50 €
<i>Chips de alcachofas D.O. "Baix Llobregat", con salsa curry y salsa de "ceps"</i>	10,50 €
<i>Virutas de jamón ibérico</i>	16,50 €
<i>Mini croquetas de jamón</i>	9,50 €
<i>Croquetas de "ceps" (4 u.)</i>	9,50 €

Del mar

<i>Anchoas marinadas por Joan con hierbas boscanas del Ordal</i>	9,00 €
<i>Tártar de salmón marinado con helado de eneldo</i>	10,00 €
<i>Mini buñuelos de bacalao</i>	9,50 €
<i>Calamares a la andaluza con pimientos de Padrón</i>	12,75 €

Tostadas de pan de cristal-chapata acompañadas de ensalada

<i>Tostada de escalibada, atún, anchoas, huevo duro y olivada verde arbequina</i>	15,75 €
<i>Tostada de queso brie, cebolla caramelizada, setas y olivada negra de Aragón</i>	15,75 €

Burgers acompañadas de patatas fritas y pimientos de Padrón

<i>American burger de ternera con beicon, queso cheddar y cebolla caramelizada</i>	15,75 €
<i>Vegan burger de verduras con tomate seco, guacamole y cebolla crunchy</i>	15,75 €

Platazos platos combinados clásicos con patatas fritas y ensalada

<i>Platazo steak - Bistec de ternera, huevo frito y mini croquetas de jamón</i>	15,75 €
<i>Platazo fish - Merluza frita, sepia a la plancha y buñuelos de bacalao</i>	15,75 €

Carta de noche

<i>Olla de “escudella” de payés</i>	12,50 €
<i>Sopa de cebolla gratinada con huevo “poché” y gratinada con queso</i>	11,50 €
<i>Xató con escarola, bacalao desmigado, anchoas y romesco</i>	13,50 €
<i>Ensalada de queso de cabra, higos confitados, granada y piñones</i>	13,50 €
<i>Caracoles guisados a la catalana con jamón y chorizo</i>	13,75 €
<i>Tagliatelles salteadas con “ceps” y alcachofas</i>	13,75 €
<i>Gran canelón de carne con bechamel trufada</i>	12,50 €
<i>Paella de arroz de verduras (mínimo 2 raciones)</i>	15,00 €
<i>Cazuela de arroz de montaña- Pollo, conejo, setas, alcachofas y ajos tiernos (mín. 2 raciones)</i>	18,00 €
<i>Lenguado a la plancha</i>	22,00 €
<i>Bacalao confitado a baja temperatura con pil-pil de “ceps”</i>	19,75 €
<i>Atún a la piedra</i>	21,50 €
<i>Manita de cerdo rellena de butifarra negra y piñones con setas</i>	16,75 €
<i>Secreto ibérico confitado</i>	18,75 €
<i>Tournadó de cordero asado en su salsa</i>	18,75 €
<i>Costillitas de cabrito rebozadas con chips de alcachofa</i>	21,00 €
<i>Entrecot de ternera de Girona a la piedra</i>	21,50 €
<i>Solomillo de ternera de Girona a la piedra</i>	22,50 €

Panes

<i>Pan de cristal-chapata tostado con/sin tomate</i>	3,75 €
<i>Pan de payés glúten free tostado con/sin tomate</i>	3,75 €

Precios con IVA incluido

Para alérgenos consultar

Carta de vinos

		<i>Botella</i>	<i>Botella</i>	<i>Copa</i>
	<i>D.O.</i>	<i>75 cl.</i>	<i>pequeña</i>	
Vinos blancos				
<i>Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs</i>	Penedés	14,00 €		4,50 €
<i>Gramona Gessamí</i>	Penedés	20,25 €	15,00 €	
<i>El Perro Verde</i> verdejo	Rueda	19,75 €		
<i>O Luar Do Sil</i> godello	Valdeorras	21,50 €		
<i>Terras Gauda</i> albariño	Rias Baixas	23,50 €		
Vinos rosados				
<i>Sumarroca Nostrat Rosé</i>	Penedés	14,00 €		4,50 €
<i>Augustus rosat</i>	Penedés	17,50 €		
Vinos tintos				
<i>Sumarroca Nostrat Noir de Noirs</i>	Penedés	14,00 €		4,50 €
<i>Can Feixes negre selecció</i>	Penedés	18,50 €		
<i>Castell de Remei Gotim Bru</i>	Costers del Segre	18,25 €	12,50 €	
<i>La Nit de les Garnatxes</i>	Montsant	19,75 €		
<i>L'Inconscient</i>	Priorat	19,75 €		
<i>Les Terrasses</i> Alvaro Palacios	Priorat	39,50 €		
<i>La Montesa</i>	Rioja	21,25 €		
<i>Remelluri reserva</i>	Rioja	32,00 €		
<i>Protos Roble</i>	Ribera de Duero	19,25 €		
<i>Emilio Moro</i>	Ribera de Duero	28,25 €		
<i>Pago de Carraovejas</i>	Ribera de Duero	45,50 €		
<i>Almírez</i>	Toro	29,00 €		
Cavas y Corpinnats				
<i>Sumarroca Brut Reserva</i>		20,00 €		
<i>Llopart Integral Brut Nature</i>		27,00 €	18,00 €	
<i>Gramona Imperial Brut Gran Reserva</i>		33,50 €		
Sangrías				
<i>Sangria de vino</i> 1 litro		20,50 €		
<i>Sangría de cava</i> 1 litro		26,75 €		