

Les nostres tapes

Les nostres patates braves <i>Nuestras patatas bravas</i>	3,95 €
Camembert fregit amb salsa de fruits vermells <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos</i>	3,90 €
Pebrots de Padró fregits amb sal maldon <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	3,80 €
Cruixent de gambes amb salsa tàrtara <i>Crujiente de gambas con salsa tártara</i>	5,30 €
Tigres 'musclos arrebossats i fregits' (4 unitats) <i>Tigres 'mejillones rebozados y fritos' (4 unidades)</i>	3,95 €
Ou trufat amb patates i cruixent de porc <i>Huevo trufado con patatas y crujiente de cerdo</i>	5,95 €
Ou en patata amb xoricet de la Rioja <i>Huevo en patata con chorricito de la Rioja</i>	5,95 €
Crocant de pollastre amb salsa agridolça <i>Crocante de pollo con salsa agridulce</i>	3,95 €
Croquetes casolanes de pernil (4 unitats) <i>Croquetas caseras de jamón (4 unidades)</i>	3,95 €
Bombes de patata de la casa amb salsa brava i all i oli <i>Bombas de patata de la casa con salsa brava y all i oli</i>	3,95 €
Croquetes de bacallà a la nostra manera (4 unitats) <i>Croquetas de bacalao a nuestra manera (4 unidades)</i>	3,95 €
Olives de Kalamata <i>Olivas de Kalamata</i>	2,95 €
Pernil de gla D.O. Guijuelo (50 gr.) <i>Jamón de bellota D.O. Guijuelo (50 gr.)</i>	10,90 €
Tapa de secallona d'Aiguafreda <i>Tapa de fuet 'secallona de Aiguafreda'</i>	4,75 €
'Mojama' de tonyina amb ametlles fregides <i>Mojama de atún con almendras fritas</i>	2,95 €
Tomàquet amb albergínia seca i carxofa en oli d'oliva <i>Tomate con berenjena seca y alcachofa en aceite de oliva</i>	5,95 €
Taquets de formatge manxeg en oli amb espècies <i>Tacos de queso manchego en aceite con especias</i>	5,95 €
Graellada de verdures a la planxa amb romesco <i>Parrillada de verduras a la plancha con romesco</i>	5,95 €
Botifarra artesana de Vic amb gírgoles i all i oli <i>Butifarra artesana de Vic con gírgolas y all i oli</i>	3,95 €
Amanida de formatge de cabra gratinat amb tomàquet de temporada i pipes <i>Ensalada de queso de cabra gratinado con tomate de temporada y pipas</i>	5,95 €
Daus de salmó norueg marinats en soja i oli d'anet fresc <i>Dados de salmón noruego marinados en soja y aceite de eneldo fresco</i>	5,20 €

Les nostres tapes

Anxoves del Cantàbric '00' <i>Anchoas del Cantábrico '00'</i>	4,60 €
Amanida de verds amb nous, panses, parmesà i vinagreta de mel <i>Ensalada de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta de miel</i>	4,95 €
Pop a la gallega <i>Pulpo a la gallega</i>	5,95 €
'Vieiras' a la planxa amb espàrrecs i freses de truita <i>Vieiras a la plancha con espárragos y huevas de trucha</i>	5,95 €
Calamarcets de platja a la planxa amb all i julivert <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>	5,95 €
Secrets d'ibèric D.O. Guijuelo a la planxa amb codonyat <i>Secretos de ibérico D.O. Guijuelo a la plancha con membrillo</i>	5,95 €
Foie d'ànec fresc a la planxa amb pa d'espècies <i>Foie de pato fresco a la plancha con pan de especies</i>	5,80 €
Filet de vedella amb foie d'ànec fresc a la planxa <i>Solomillo de ternera con foie de pato fresco a la plancha</i>	6,95 €
Xistorra de la Garriga en el seu punt <i>Chistorra de la Garriga en su punto</i>	4,95 €
Lacon cuit amb pimentó de la Vera <i>Lacón cocido con pimentón de la Vera</i>	4,95 €
Broqueta de pollastre marinada amb salsa de soja i sèsam torrat <i>Brocheta de pollo marinada con salsa de soja y sésamo tostado</i>	3,95 €
<h2>Postres</h2>	
Crema catalana <i>Crema catalana</i>	3,95 €
Crep casolà farcit amb crema i xocolata <i>Crep casero relleno con crema y chocolate</i>	3,95 €
Coulant de xocolata amb oli d'oliva verge i sal maldon <i>Coulant de chocolate con aceite de oliva virgen y sal maldon</i>	3,95 €
Llet fregida <i>Leche frita</i>	3,95 €
Arròs amb llet <i>Arroz con leche</i>	3,95 €

Vins negres

Raimat Abadia, criança (Costers del Segre)	15,40 €
Sant Marti de Dalt, (Penedés)	13,90 €
Torres Atrium, merlot 100% (Penedés)	17,20 €
Can Feixes, negre selecció (Penedés)	19,90 €
Scala Dei, (Priorat)	19,20 €
Les Terrasses, (Priorat)	32,60 €
Juan Gil, 12 meses de barrica monastrell (Jumilla)	17,90 €
Enate, cabernet-merlot (Somontano)	16,40 €
Petalos del Bierzo, (Bierzo)	22,95 €
Fuentequina, (Ribera del Duero)	12,90 €
Torres Celeste, (Ribera del Duero)	14,80 €
Quinta de Tarsus, (Ribera del Duero)	19,10 €
Alcorta, (Rioja)	12,90 €
Viña Pomal Criança (Rioja)	15,60 €
Altún, reserva (Rioja)	21,95 €
Remelluri, reserva (Rioja)	25,60 €

Vins blancs

Sauci (Tierra de Cádiz)	12,90 €
Nuviana, Chardonnay (Valle del Cinca)	12,60 €
Ca N'Estruc (D.O. Catalunya)	12,90 €
Blanc Planell, (Costers del Segre)	13,95 €
Torres, Viña Esmeralda (Penedés)	15,90 €
Manuela, chardonnay fermentat amb barrica (Penedés)	19,95 €
Torres, Fransolà, sauvignon blanc (Penedés)	26,60 €
Afortunado, verdejo (Rueda)	12,70 €
Martivilli, verdejo (Rueda)	14,90 €
Marques de Riscal, sauvignon blanc (Rueda)	17,50 €
Creciente, albariño (Rias Baixas)	14,20 €
Fefiñanes, albariño (Rias Baixas)	20,60 €

I.V.A.INCLÒS. Servei de cuina permanent de 12:00 fins a 24:00 hores (divendres i dissabte fins a 01:00 hores). Increment del 15% terrassa.

Vins rosats

Castillo de Javier, garnatxa (Navarra)	12,90 €
Enate, cabernet Sauvignon (Somontano)	16,90 €
Gran Caus, merlot - impressionant amb l'arròs, (Pene	20,30 €

Escumosos

1551 Codorniu, Brut	14,90 €
Pere Ventura, Brut Nature Reserva	17,85 €
Agustí Torelló, brut nature Gran Reserva	21,60 €

Vins a copes

Alcorta, criança (Rioja)	2,98 €
Fuentespina, (Ribera del Duero)	2,98 €
Sant Marti de Dalt, (Penedés)	2,98 €
Nuviana, Chardonnay (Valle del Cinca)	2,98 €
Ca N'Estruc (D.O. Catalunya)	2,98 €
Afortunado, verdejo (Rueda)	2,98 €
Castillo de Javier, garnacha (Navarra)	2,98 €
1551, brut	2,98 €

1/2 Litre

Alcorta, criança (Rioja)	11,90 €
Enate, criança (D.O. Somontano)	12,90 €
Martivilli, Verdejo (Ribera del Duero)	12,90 €
Raimat, Chardonnay (Costers del Segre)	11,90 €

Sangries

Sangria de vi negre	16,70 €
---------------------	---------

I.V.A. INCLÒS

Increment 15 % terrassa