

Les nostres tapes

Les nostres patates braves <i>Nuestras patatas bravas</i>	3,90 €
Camembert fregit amb salsa de fruits vermells <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos</i>	3,70 €
Pebrots de Padró fregits amb sal maldon <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	3,70 €
Cruixent de gambes amb salsa tàrtara <i>Crujiente de gambas con salsa tàrtara</i>	4,95 €
Ou esclafat en patata amb xoricet sarta de la Rioja <i>Huevo estrellado en patata con chorricito sarta de la Rioja</i>	5,80 €
Croquetes casolanes de pernil (3 unitats) <i>Croquetas caseras de jamón (3 unidades)</i>	3,90 €
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>	3,90 €
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 llaminets de fuet i xoriço <i>Tapa de fuet y chorizo</i>	4,40 €
'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 €
Gírgoles a la planxa amb botifarra negra <i>Gírgolas a la plancha con botifarra negra</i>	4,70 €
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>	5,70 €
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>	4,95 €
Tomàquet de temporada amb bacallà fumat <i>Tomate de temporada con bacalao ahumado</i>	4,90 €
Gaspatxo a l'estil andalús <i>Gazpacho al estilo andaluz</i>	3,90 €

Les nostres tapes

L'amanida russa <i>Ensaladilla rusa</i>	3,90 €
Amanida de verds amb nous, panses, parmesà i vinagreta de mel <i>Ensalada de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta de miel</i>	4,90 €
Pop a la gallega <i>Pulpo a la gallega</i>	5,95 €
'Veiras' a la planxa amb ibèric, espàrrecs i freses de truita <i>Veiras a la plancha con Ibérico, 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>	5,70 €
Foie d'ànec fresc a la planxa amb pa d'espècies i coulis de mango <i>Foie de pato fresco a la plancha con pan de especias y coulis de mango</i>	5,30 €
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>	4,70 €
El nostre pintxo morú <i>Nuestro pincho moruno</i>	5,70 €
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 €

Postres

Crema catalana <i>Crema catalana</i>	3,90 €
Crep casolà farcit amb crema i xocolata calenta <i>Crep casero relleno con crema y chocolate caliente</i>	3,90 €
Tres textures de xocolata amb oli d'oliva verge i sal maldon <i>Tres texturas de chocolate con aceite de oliva virgen y sal maldon</i>	3,90 €
El nostre pastís de formatge <i>Nuestro pastel de queso fresco</i>	3,90 €
Dolç pa de pessic fet a casa <i>Dulce bizcocho con caramelo</i>	3,90 €
Pastís de poma <i>Pastel de manzana</i>	3,90 €

Vins negres

Raimat Abadia, criança (Costers del Segre)	14,84 €
Ara, de bodegas Oliver Conti (Empordà)	19,98 €
Sant Martí de Dalí, (Penedés)	13,63 €
Torres Atrium, merlot 100% (Penedés)	16,15 €
Can Feixes, negre selecció (Penedés)	19,18 €
Scala Dei, (Priorat)	20,19 €
Les Terrasses, (Priorat)	31,80 €
Petalos del Bierzo, (Bierzo)	22,71 €
Fuentespina, (Ribera del Duero)	12,11 €
Martín Berdugo, (Ribera del Duero)	15,65 €
Quinta de Tarsus, (Ribera del Duero)	18,17 €
Fincas Sobreño, (Toro)	13,93 €
Enate, cabernet-merlot (Somontano)	15,65 €
Juan Gil, 12 meses de barrica monastrell (Jumilla)	17,66 €
Alcorta, (Rioja)	12,52 €
Gavanza Criança (Rioja)	14,84 €
Altún, reserva (Rioja)	21,20 €
Remelluri, reserva (Rioja)	24,73 €
Orben, fruita fresca (Rioja)	29,27 €

Vins blancs

Ca N'Estruc (D.O. Catalunya)	12,52 €
Blanc Planell, (Costers del Segre)	13,63 €
Torres, Viña Esmeralda (Penedés)	15,14 €
Manuela, chardonnay fermentat amb barrica (Penedés)	19,68 €
Torres, Fransolà, sauvignon blanc (Penedés)	26,24 €
Nuviana, Chardonnay (Valle del Cinca)	12,01 €
Viñas del Vero, gewürztraminer (Somontano)	18,17 €
Creciente, albariño (Rias Baixas)	13,73 €
Pazo de Señorans, albariño (Rias Baixas)	21,20 €
Afortunado, verdejo (Rueda)	12,31 €
Martín Berdugo, verdejo (Rueda)	16,65 €
Marques de Riscal, sauvignon blanc (Rueda)	17,16 €
Izadi (Rioja)	14,84 €
Sauci (Tierra de Cádiz)	12,72 €