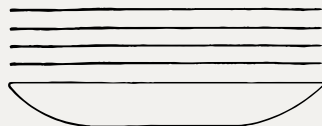


Els nostres plats
es presentaran a taula
tal com van sortint de cuina,
sense ordre i sempre
per compartir i gaudir

Que vagi de gust!



PICAPLATS

per compartir



Servim **pa** per acompanyar
els nostres plats;
si no el voleu, aviseu-nos
abans de servir el menjar,
gràcies.



UN TOC DE PICAPLATS

per començar a picar

COCA D'ALBERGÍNIA amb sobrassada, formatge de cabra i mel	6€
GUACAMOLE amb pic de gall i natxos casolans	7€
GILDAS	3,50€/u
ENSALADILLA RUSSA cremosa	7€
OLLA DE MUSCLOS DE ROCA al vapor amb salsa basca +1€	8€
PATATES BRAVES	7€
ESCABETX DEL XEF musclos naturals en llit de xips	7€
CAMEMBERT FOS amb mel d'auró, encenalls de fruits secs i pa carasau	9€



VISITA EL NOSTRE HORT

verdura de temporada

GASPATXO DE SÍNDRIA	6€
AMANIDA DE TOMÀQUET	8€
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA	8€
TENDRE D'ALBERGÍNIA brasejada amb mousse de formatge trufat	7€
FLOR DE CARXOFA confitada i rostida amb encenalls de pernil ibèric d'aglà	9€
TRUITA OBERTA DE VERDURES amb polpa de verdures i carxofa amb gambes +3€	9€



PA del nostre forn

RACIÓ PER A 1 – 2 PERSONES	3,25€
RACIÓ PER A 3 – 4 PERSONES	4,50€
RACIÓ DE PA SENSE GLUTEN	3€



LA PEIXATERIA

del mar a la taula

CALAMARS A L'ANDALUSA amb maionesa de tinta	9€
TÀRTAR DE TONYINA amb alvocat i salsa especial	15€
OUS REMENATS amb fritada de gambetes del Mediterrani	8€
CEVICHE DE CORBALL	13€
SALPICÓ DE MARISC amb picada	11€



EL RACÓ DE LA CARN

per als més carnívors

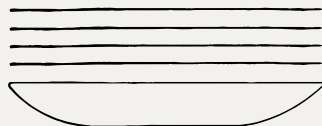
CROQUETES DEL DIA	2,50€/u
ROLL DE STEAK TÀRTAR amb rovell d'ou de pagès	10€
MANDONGUILLES	11€
TAGLIATA DE VEDELLA VERMELLA volta i volta amb mojo	13€
TACOS DE PULLED PORK OAXACA amb ceba envinagrada i llima amb un toc de mojo vermell	8€
OUS ESTRELLATS amb pernil	10€
POLLASTRE A L'ESTIL KORMA amb Papadum hindú i arròs basmati	9€



PER A NENS

i no tan nens.

CANELÓ XL de carn rostida per a menuts i no tan menuts	10€
FINGERS DE POLLASTRE amb salsa sweet chili	9€
PATATES FREGIDES	Petita 3€ Gran 4€



PICAPLATS
per compartir

POSTRES

un final ben dolç



TORRADA DE STA. TERESA

amb mel i gelat de vainilla

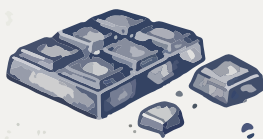
6€



COULANT

de xocolata calenta

4€



XOCOLATA

amb oli d'oliva, sal i torrades

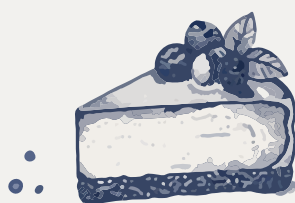
4€



GELAT D' OREO

amb crumble cruixent

4€



CHEESECAKE

a la nostra manera

4€

topping a escollir +1€

Lotus · Oreo · Nutella · Fruits vermells



DELÍCIA TROPICAL

mousse de coco amb mango i pinya

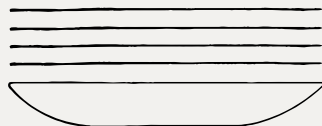
5€



GELAT DE MOJITO

sense alcohol · refrescant d'estiu

4€



PICAPLOTS
per compartir

BEGUDES

per brindar i gaudir



VINS BLANCS

MELIOR VERDEJO DE MATARROMERA	17€	
Fruiter i suau. Amargor final, en un vi que ens agrada a tots	4€	
MARTIN CODAX	19€	
Rías Baixas, frescor i personalitat		
VINYES DEL GRAU GARNATXA D.O.	16€	
Terra Alta, ecològic	3,50€	
SUPERMOON BLANC	29€	
Aromàtic i elegant, 100% Garnatxa blanca		
DINARELLS, DO EMPORDÀ	22€	
Macabeu, moscatell i garnatxa blanca: lleuger, refrescant i amb acidesa		
VILA-CLOSA, DO Terra Alta	19€	
100% Garnatxa: lleuger, cítric i amb aromes de fruita blanca		



VINS ROSATS

VINYES DEL GRAU TERRA D.O	17€	
Terra Alta, garnatxa, ecològic, lleuger i fresc		
CASTELL D'OR CONCA DE BARBERÀ	22€	
Trepal, floral, lleuger i fresc		



VINS NEGRES

VIÑA EGUIA CRIANZA	15€	
Ull de llebre, fresc i saborós amb un final persistent	3,50€	
RAMON BILBAO RIOJA CRIANZA	19€	
Ull de llebre, fresc i saborós amb un final persistent		
LES TROIES D.O. MONTSANT	16€	
Carinyena i garnatxa, frescor molt agradable		
ALCORTAR RIBERA DEL DUERO	17€	
Ull de llebre, fruita amb tocs torrats i espècies	4€	
PETIT BERNAT NEGRE	21€	
Syrah, cabernet franc, carinyena, picapoll negre, Garnatxa negra, merlot i sumoll negre		
LOPETITÓ DO MONTSANT	30€	
Syrah i garnatxa negra: golós, fresc i intens		



CAVES

MAS PERICOT BRUT NATURE	17€	
Elaboració artesanal	3,50€	
ÀNGEL BRUT NATURE RESERVA	19€	
Xarel·lo, parellada i Macabeu		
ÀNGEL CUPATGE RESERVA	24€	
Xarel·lo, parellada, Macabeu i chardonnay		
ÀNGEL NOIR RESERVA	26€	
Xarel·lo, parellada, macabeu i chardonnay		



SANGRIES (GERRES)

VI NEGRE	14€	
Copa de sangria	4,50€	
BLANC VERDEJO	14€	
CAVA	16€	
CAVA I APEROL	17€	



CERVESES · ALHAMBRA

ESPECIAL COPA	2,70€	
ESPECIAL CANYA	2,50€	
RESERVA 1925 VERDA	3,50€	
RADLER COPA	2,70€	
RADLER CANYA	2,50€	
amb suc natural de llimona		

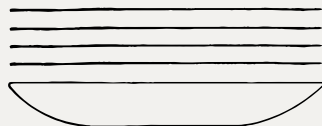


CERVESES · MAHOU

RESERVA	3,50€	
MAESTRA	3,50€	
TOSTADA 0,0	3€	
TOSTADA 0,0 SENSE GLUTEN	3€	
SENSE GLUTEN	3€	



DESCORXAMENT	10€	
Si vols portar el teu vi o cava especial, nosaltres posem les copes		



PICAPLATS
per compartir

TERRASSA

a l'aire lliure per fer un vermut o un bon tardeo



PER PICAR FORA DEL NOSTRE HORARI DE CUINA

Perfecte per compartir entre àpats

ENSALADILLA RUSSA	7€
GILDAS	3,50€
MUSCLOS EN ESCABETX.....	7€
PATATES BRAVES.....	7€

PATATES FREGIDES	Petita 3€ Gran 4€
CALAMARS	9€
CROQUETES	2,50€/u
OLIVES	3€



VINS BLANCS

MELIOR VERDEJO DE MATARROMERA	17€	
Fruiter i suau. Amargor final, en un vi que ens agrada a tots	4€	
VINYES DEL GRAU GARNATXA D.O.	16€	
Terra Alta, ecològic	3,50€	



VINS NEGRES

VIÑA EGÜIA CRIANZA	15€	
Ull de llebre, fresc i saborós amb un final persistent	3,50€	
ALCORTAR RIBERA DEL DUERO	17€	
Ull de llebre, fruita amb tocs torrats i espècies	4€	



SANGRIES (GERRES)

VI NEGRE	14€	
Copa de sangria	4,50€	



CAVES

MAS PERICOT BRUT NATURE	17€	
Elaboració artesanal	3,50€	



CERVESES · ALHAMBRA

ESPECIAL COPA	2,70€
ESPECIAL CANYA	2,50€
RESERVA 1925 VERDA	3,50€
RADLER COPA	2,70€
RADLER CANYA	2,50€
amb suc natural de llimona	



CERVESES · MAHOU

RESERVA	3,50€
MAESTRA	3,50€
TOSTADA 0,0	3€
TOSTADA 0,0 SENSE GLUTEN	3€
SENSE GLUTEN	3€