

PLATILLOS

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET	3
PATATES BRAVES ULTRAMARINES	6
CROQUETÓ DE CEPS AMB IDIAZÁBAL	2.5
ENSALADILLA DE BONÍTOL I ENCORTITS	7
TULIPA DE GORGONZOLA AL CAVA AMB PERA	10
CARXOFA FARCIDA DE BRANDADA DE BACALLÀ	8
BOMBETA DE PARMESÀ AMB STEAK TÀRTAR	8
MANDONGUILLES JAPONESES CRUIXENTS DE POP	9
CARPACCIO DE GAMBONS AMB MOUSSE DE MOSTASSA	10
CRUIXENT DE PAPER D'ARRÒS AMB BURRATA, VERAT FUMAT I TOMÀQUET SEC	11
DESCACHOPO D'ALBERGÍNIA TRUFADA AMB IDIAZÁBAL	9
ZAMBURIÑAS GRATINADES AMB MANTEGA D'HERBES	9
TACOS DE TONYINA MARINADA AMB GUACAMOLE	12
XIPIRONS AMB OU A BAIXA TEMPERATURA, PERNIL I ALLIOLI DE TINTA	13
CRUIXENT DE POLENTA AMB GALTA, TROMPETES DE LA MORT I FOIE	14
BAOS DE COSTELLES DE PORC A LES HERBES DEL MEDITERRANI	12
CANELÓ D'ÀNEC AMB BEIXAMEL TRUFADA I BOLETS	13

Pregunta pel suggeriment
de la setmana



POSTRES

TIRAMISÚ AMB LICOR CAFÈ I AMARETTI 6

PASTÍS DE FORMATGE A L'ALFÀBREGA
AMB CONFITURA DE FRUITS VERMELLS 6

BOMBETES FARCIDES DE XOCOLATA AMB OLI I SAL 6

BRACETS CRUIXENTS DE TEMPORADA 6
(MONIATO, FESTUCS, MEL I MATÓ)

*CONSULTA ELS AL·LÈRGENS AMB EL NOSTRE EQUIP

VINS BLANCS

LA GERMANA DE PASCONA (DO MONTSANT)

Jove, fresc i aromàtic. Selecció de vinyes velles de
Macabeu, Garnatxa Blanca i Muscat.

3.90 / 20

OLBIETA DE MARCO ABELLA (DO TERRA ALTA)

Vibrant i jove, amb notes de fruites i flors
blanques i fàcil de beure.
Garnatxa Blanca i Macabeu.

3.90 / 20

CORIOLIS DE QUIM BATLLE (DO ALELLA) ECO

La seva frescor es trasllada a la copa.
Pansa Blanca, Garnatxa Blanca i Picapoll Blanc.

4.40 / 25

EÒLIC D'ÀRID VINS (DO PENEDES) ECO

Vi suau, fi i elegant, amb equilibrada acidesa.
Sauvignon Blanc 100%.

4.30 / 24

PURA VIDA D'UNDERGROUND (DO COSTERS DEL SEGRE) ECO

Complex i intens, de llarga evolució. Tànnic,
equilibrant una estructura àcida i fresca.
Coupage de Chardonnay i Macabeu.

23

I PREGUNTA PEL VI
D'AQUEST MES...

BRISAT

MARQUESA DE COMALATS
(VALL DEL CORB)

Vi taronja. Directe, refrescant i vitalitzant.
Picapoll Blanc.

25

ROSAT

PETIT ARNAU DE LOXAREL
(DO PENEDES)

Fresc, potent, sec amb marcada acidesa que
conjuga molt bé amb l'alcohol.
Merlot, Pinot Noir i Syrah.

3.90 / 20

CAVA

MAS FERRER
(DO CAVA)

Intens, cremós i refrescant. Un clàssic de la
casa. Xarel·lo, Macabeu i Parellada.

3.90 / 20

VERMUT

XALAR DE COCA I FITÓ
(TERRA ALTA)

Complex, fresc i delicat, de caràcter amarg i
persistent. Uneix la garnatxa blanca i la
mistela, amb més de 30 plantes.

3.50 / 20

NEGRES

KARMA DE DRAC DE KDD (DO MONTSANT) NATURAL

Jove, complex i profund. Molt agradable en boca i
fresc, amb tanins suaus.
Ull de llebre, Cabernet Sauvignon i Carinyena.

4 / 22

ALOSA DE COMALATS (DO COSTERS DEL SEGRE) ECO

Refrescant, juvenívol i intens.
Garnatxa.

3.8 / 20

INTERESTELLAR D'HERÈNCIA ALTÈS (DO TERRA ALTA) ECO

Tanins fosos i amables, entrada fresca i bon
recorregut, textura envolvent.
Garnatxa Negra 100%.

3.90 / 21

HEUSSS DE LA VINYETA (DO EMPORDÀ) ECO

D'elevada intensitat aromàtica amb predomini
de fruites del bosc combinades amb notes
especiades.
Samsó i Garnatxa Negre.

3.8 / 20

950 DE TOTÓ MARQUÈS (VI D'ALÇADA DE PRADES)

12 Mesos en bóta de roure francès.
Vi dolç i suau. De notes minerals amb petits
matisos de taronja caramel-litzada i cirera.
Garnatxa, Syrah, Pinot Noir i Merlot

28

I PREGUNTA PEL VI
D'AQUEST MES...

CÒCTELS

MOSKOW / LONDON / DELTEBRE MULE

Vodka/Gin/Sake, llima, sucre,
menta, gíngebre, ginger beer

8

DAIQUIRI

Rom anyenc, sucre, llimona, fruita de
temporada

8

BLOODY MARY

Vodka, suc de tomàquet, llimona, sal,
pebre molt, tabasco, salsa perrins

8

MARGARITA/MEZCARITA

Tequila/Mezcal, sucre, llimona, sal

8

DRY MARTINI

Ginebra, Martini Extra Dry

8

NEGRONI

Ginebra, Campari, Vermut,
pell de taronja

7

MOJITO

Rom Blanc, sucre, llimona, taronja,
alfàbrega, soda

8

CAIPIRINHA

Cachaça, sucre, llima, soda

8

SPRITZ

Campari o Aperol, Prosecco, soda

6

PISCO SOUR

Pisco, sucre, llimona, clara d'ou

7

SHIRLEY TEMPLE

Sense alcohol.
Fruits vermells, llimona, sucre, clara
d'ou

7