

Si tens al·lèrgies o intoleràncies alimentàries informa al nostre personal si us plau. / Si tienes alergias o intolerancias alimentarias informa a nuestro personal por favor. / If you have food allergies or intolerances please inform our staff. / Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez en informer notre personnel.

## **PER FER EL VERMUT PARA HACER EL VERMUT TO MAKE THE VERMOUTH POUR FAIRE LE VERMOUTH**

**Anxoves del Cantàbric** ----- **7.95€**

Anchoas del Cantábrico  
Cantabrian anchovies  
Anchois de Cantabrie

**Seitons en vinagre** ----- **5.50€**

Boquerones en vinagre  
Marinated anchovies in vinegar  
Anchois marines au vinaigre

**Olives farcides** ----- **3.25€**

Olivas rellenas  
Stuffed olives  
Olives farcies

**Patates xips** ----- **2.35€**

Patatas chips  
Potato chips  
chips de pommes de terre

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

# ELS NOSTRES ENTREPANS NUESTROS BOCATAS OUR SANDWICHES NOS SANDWICHES



**Tonyina i pebrot**  
Atún y pimienta  
Tuna and pepper  
Thon et poivre  
**4.95€**



**Lacó gallec**  
Lacón a la gallega  
Galician lacon  
Porc galicien  
**4.95€**



**Bacó i formatge**  
Beicon y queso  
Bacon and cheese  
Bacon et fromage  
**4.95€**



**Pit de pollastre**  
Pechuga de pollo  
Chicken breast  
Blanc de poulet  
**4.95€**



**Hamburguesa amb formatge y patates**  
Hamburguesa con queso y patatas fritas  
Cheeseburger and fries  
Hamburger au fromage frais et pommes  
de terre frites  
**7.25€**



**Biquini**  
Bikini  
Ham and cheese sandwich  
Sandwich au jambon  
et fromage  
**3.50€**



**Llom i formatge**  
Lomo y queso  
Loin and chesse  
Longe et fromage  
**4.95€**



**Pernil Ibèric**  
Jamón Ibérico  
Iberic Ham  
Jambon Ibérique  
**6.95€**



**Serranito**  
Serrano  
Serranito  
Serrano  
**6.50€**

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Torrada de pa de coca de llom i formatge**  
Torrada de pan de coca con lomo y queso  
Toast with loin and cheese  
Toast de pain de coca au longe et fromage  
**8.50€**



**Torrada d'escalivada i tonyina**  
Torrada de escalivada y atún  
Toast of Roasted Peppers Salad and tuna  
Toast aux légumes rôtis et au ton  
**11.50€**



**Torrada de pa de coca amb pernil ibèric**  
Torrada de pan de coca con jamón ibérico  
Toast with iberian ham  
Toast de pain de coca au jambon ibérique  
**13.50€**

**Torrada de truita francesa amb pernil**  
Torrada de tortilla francesa con jamón  
Toast with french omelette with ham  
Toast d'omelette française au jambon  
**13.50€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

**LES NOSTRES TAPES CLÀSSIQUES**  
**NUESTRAS TAPAS CLÁSICAS**  
**OUR CLASSIC TAPAS**  
**NOS TAPAS CLASSIQUES**



**Anxoves del cantàbric (5 U.)**  
 Anchoas del cantábrico  
 Cantabrian anchovies  
 Anchois de Cantabrie  
**7.95€**



**Patates braves**  
 Patatas bravas  
 Spicy potatoes  
 Pomme de terre bravas  
**4.95€**



**Pop a feira**  
 Pulpo a feira  
 Octopus feira  
 Poulpe à feira  
**14.95€**

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
 Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Amanida russa casolan**  
 Ensaladilla rusa casera  
 Homemade russian salad  
 Salade russe maison  
**5.95€**



**Amanida grega**  
 Ensaladilla griega  
 Greek salad  
 Salade grecque  
**6.95€**



**Pebrots del padró**  
 Pimientos del padrón  
 Padron peppers  
 Poivrons padrón  
**6.95€**



**Xoricets al vi**  
 Choricitos al vino  
 Sausage with wine  
 Chorizo au vin  
**6.95€**



**Esqueixada de bacallà**  
 Esqueixada de bacalao  
 Cod skeleton  
 Morue tranchée  
**7.95€**

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
 Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Seitons en vinagre**  
 Boquerones de vinagre  
 Marinated anchovies in vinegar  
 Anchois marines au vinaigre  
**5.50€**



**Gambes a l'allet**  
 Gambas al ajillo  
 Garlic shrimps  
 Crevettes à l'ail  
**12.95€**

**1/2 ració de pernil ibèric** ----- **12.95€**

1/2 ración de jamón ibérico  
 1/2 portion of Iberian ham  
 1/2 portion de jambon ibérique

**Ració de pernil ibèric** ----- **20.95€**

Ración de jamón ibérico  
 Portion of Iberian ham  
 Portion de jambon ibérique



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
 Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Pinxo de truita**  
 Pincho de tortilla  
 Omelette skewer  
 Omelette aux pommes  
 de terre  
**4.50€**



**Nachos amb formatge cheddar, guacamole  
 i escaig de gall** **7.50€**  
 Nachos con queso cheddar, guacamole y pico de gallo  
 Nachos with cheddar cheese, guacamole and pico de gallo  
 Nachos au cheddar, guacamole et pico de gallo



**Lacó gallec**  
 Lacón a la gallega  
 Galician lacon  
 Porc galicien  
**8.50€**

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
 Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Formatge manxec 8.95€**

Queso manchego  
Manchego cheese  
Fromage Manchego

**Aletes de pollastre 6.95€**

Alitas de pollo  
Chicken wings  
Ailes de poulet



**Pa de coca amb tomàquet**

Pan de coca con tomate  
Coca bread with tomato  
Pain de coca à la tomate  
**2.95€**

**Tartar de salmó marinat amb alvocat**

Tartar de salmón marinado con aguacate  
Marinated salmon tartar with avocado  
Tartare de saumon mariné et avocat

**10.50€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

**FREGITS EN BON OLI /  
FRITOS EN BUEN ACEITE /  
FRIED IN GOOD OIL /  
FRIT DANS LA BONNE HUILE**



**Calamars a l'andalusa**

Calamares a la andaluza  
Squids at "Andaluza" style  
Calmars à l'Andaluza

**9.95€**



**Xips de Carxofa**

Chips de Alcachofa  
Artichoke Chips  
Chips d'Artichaut

**7.95€**



**Croquetes de pernil Ibèric(6U.)**

Croquetas de jamón Ibérico  
Iberian ham croquettes  
Croquettes de jambon ibérique

**6.95€**



**Croquetes de bolets(6U.)**

Croquetas de setas  
Mushroom croquettes  
Croquettes de champignons

**6.95€**



**Croquetes de pollastre(6U.)**

Croquetas de pollo  
Chicken croquettes  
Croquettes de poulet

**6.95€**



**Bunyols de bacallà**

Buñuelos de bacalao  
Cod fritters  
Beignets de morue

**8.50€**

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Xipirons**  
Chipirones  
Fried squid  
Calamar frit  
**9.25€**



**Seitons a l'andalusa**  
Boquerones a la andaluza  
Andalusian anchovies  
Anchois frits andalous  
**8.50€**



**Chocos a l'andalusa**  
Chocos a la andaluza  
Andalusian cuttlefish  
Seiche a l'andalouse  
**7.95€**

**Tires de pollastre amb mel i sèsam**  
Tiras de pollo con miel y sésamo  
Chicken strips with honey and sesame  
Lanières de poulet au miel et sésame  
**7.50€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

**ENTRANTS DE L'HORTA**  
**ENTRANTES DE LA HUERTA**  
**STARTERS FROM THE GARDEN**  
**ENTRÉES DU JARDIN**

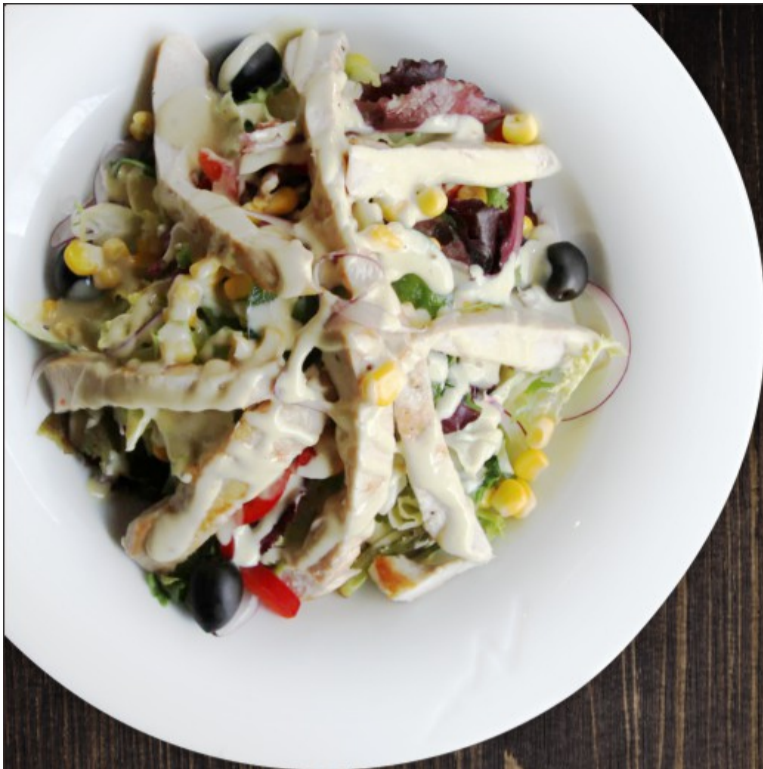


**Bouquet de mezclum amb formatge de cabra, fruit sec i vinagreta de mel** **10.50€**  
Bouquet de mezclum con queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel  
Bouquet of lettuce mix with goat cheese, dried fruits and honey vinaigrette  
Bouquet de mélange de laitue au fromage de chèvre, noix et vinaigrette au miel

**Amanida de l'horta**  
Ensalada de la huerta  
Garden salad  
Salade du jardin  
**7.50€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Amanida mediterrània  
amb pollastre i vinagreta  
de mostassa i mel**

Ensalada mediterránea con pollo  
y vinagreta de mostaza y miel  
Mediterranean salad with chicken  
and honey mustard vinaigrette  
Salade méditerranéenne avec  
poulet et vinaigrette à la moutarde  
au miel

**10.50€**

**Amanida de salmó  
marinat i alvocat**

Ensalada de salmón marinado  
y aguacate  
Marinated salmon and  
avocado salad  
Salade de saumon mariné  
et d'avocat

**10.50€**



**Amanida de tomàquet, ceba  
tendra i ventresca de tonyina**

Ensalada de tomate, cebolla tierna y  
ventresca de atún  
Tomato salad, spring onion and  
tuna belly  
Salade de tomates, ciboule et  
ventre de thon

**13.50€**



**Amanida de burrata al pesto  
de pistatxo**

Ensalada de burrata al pesto  
de pistacho  
Burrata salad with pistachio pesto  
Salade de burrata au pesto  
de pistaches

**9.75€**

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

**PER PICAR I GAUDIR  
PARA PICAR Y DISFRUTAR  
TO SNACK AND ENJOY  
À GRIGNOTER ET À DÉGUSTER**



**Sopa de peix i marisc amb arròs**

Sopa de pescado y marisco con arroz  
Fish and seafood soup with rice  
Soupe de poissons et de fruits de  
mer avec du riz

**11.50€**



**Timbal d'escalivada amb formatge  
de cabra gratinat**

Timbal de escalibada con queso de  
cabra gratinado  
Timbale of escalibada with gratin  
goat cheese  
Timbale d'escalibada avec gratin de  
fromage de chèvre

**9.95€**



**Saltejat de favetes baby  
amb calamarsets**

Salteado de habitas baby con chipirones  
Sauteed baby broad beans with squid  
Petites fèves sautées aux calamars

**12.95€**



**Ous estrellats amb foie**

Huevos estrellados con foie  
Scrambled eggs with foie  
Oeufs brouillés au foie

**11.95€**

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Ous estrellats amb bacó**  
 Huevos estrellados con beicon  
 Scrambled eggs with bacon  
 Oeufs brouillés au bacon  
**9.95€**



**Ous estrellats amb Pernil**  
 Huevos estrellados con Jamón  
 Scrambled eggs with Ham  
 Oeufs brouillés au jambon  
**9.95€**

**Carpaccio de vedella amb ruca i encenalls de parmesà** **10.95€**  
 Carpaccio de ternera con rúcula y virutas de parmesano  
 Beef carpaccio with arugula and parmesan shavings  
 Carpaccio de boeuf à la roquette et copeaux de parmesan



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
 Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Provolone a la planxa amb anxoves**  
 Provolone a la planxa con anchoas  
 Grilled provolone with anchovies  
 Provolone grillé aux anchois  
**10.50€**



**Espaguetis a la napolitana**  
 Espaguetis a la napolitana  
 Neapolitan spaghetti  
 Spaghetti à la napolitaine  
**7.95€**



**Espaguetis a la bolonyesa o carbonara**  
 Espaguetis a la boloñesa o carbonara  
 Spaghetti bolognese or carbonara  
 Spaghetti bolognaise ou carbonara  
**9.95€**

**Espaguetis a la marinera**  
 Espaguetis a la marinera  
 Spaghetti in marinara style  
 Spaghettis à la marinera  
**13.50€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
 Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



### Sèpia a la planxa

Sepia a la plancha  
Grilled cuttlefish  
Seiche grillée  
**9.50€**



### Cargols a la llauna

**o saltejats**  
Caracoles a la llauna o salteados  
Snails "a la llauna" or sauteed  
Escargots à la llauna ou sautés  
**12.95€**



### Graellada de verdures

**a la brasa**  
Parrillada de verdures a la brasa  
Grilled vegetables on the grill  
Légumes grillés  
**9.25€**



### Remenat de bolets i gambes

Revuelto de setas y gambas  
Scramble of mushrooms and prawns  
Eufs brouillés avec champignons  
et crevettes  
**9.95€**

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

## NUESTROS ARROCES (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO 2 PERSONAS) "ELS NOSTRES ARROSSOS / OUR RICE/ NOTRE RIZ



**Fideuà a la marinera**  
(mínim 2 pax/mínimo 2 pax/  
minimum 2 pax/ minimum 2 pax)  
Fideua a la marinera  
Marine fideuá  
Fideuá a la marinera  
**15.50€/1 pax**



**Paella de verdures**  
(mínim 2 pax/mínimo 2 pax/  
minimum 2 pax/ minimum 2 pax)  
Paella de verduras  
Vegetable Paella  
Paella aux légumes  
**14.50€/1 pax**



**Paella de verdures y pollastre**  
(mínim 2 pax/mínimo 2 pax/  
minimum 2 pax/ minimum 2 pax)  
Paella de verduras y pollo  
Vegetable and chicken paella  
Paella aux légumes et au poulet  
**15.50€/1 pax**

### Paella a la Marinera ----- 15.95€/1 pax

(mínim 2 pax/mínimo 2 pax/minimum 2 pax/ minimum 2 pax)  
Paella a la Marinera  
Seafood paella  
Paëlla à la marinera



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

## NUESTROS ARROCES (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO 2 PERSONAS) "ELS NOSTRES ARROSSOS / OUR RICE/ NOTRE RIZ

### Paella de llamàntol

#### I marisc

(mínim 2 pax/mínimo 2 pax/  
minimum 2 pax/ minimum 2 pax)

Paella de bogavante y marisco  
Lobster and seafood paella  
Paëlla de homard et fruits de mer

**22.95€/1 pax**



### Arròs negre

(mínim 2 pax/mínimo 2 pax/  
minimum 2 pax/ minimum 2 pax)

Arroz negro  
Black rice  
Riz noir

**15.50€/1 pax**



### Arròs caldós amb llamàntol

**22.95€/1 pax**

(mínim 2 pax/mínimo 2 pax/minimum 2 pax/ minimum 2 pax)

Arroz caldoso con bogavante  
Rice with lobster  
Riz au homard

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

## LES NOSTRES CARNES/ NUESTRAS CARNES/ OUR MEATS/NOS VIANDES



**Xurrasco tira de rostit a la  
brasa amb salsa chimi churri**  
Churrasco tira de asado a la brasa  
con salsa chimichurri  
Churrasco strip of barbecued grilled  
with chimichurri sauce  
Bifteck d'épaule Churrasco grillé au  
barbecue avec sauce chimichurri  
**12.95€**



**Entrecot de vedella al grill**  
Entrecot de ternera al grill  
Grilled beef entrecote  
Entrecôte de veau grillée  
**18.50€**

### Chuletó de vaca Gallega a la pedra 1 KG

Chuletón de vaca Gallega a la piedra 1 KG  
Galician beef steak on stone 1 KG  
Steak de boeuf galicien sur pierre 1 KG  
**49.95€**

### Chuletó de vaca Gallega madurat 40+ a la pedra 1KG

Chuletón de vaca Gallega madurado 40+ a la piedra 1KG  
Galician beef steak matured 40+ on stone 1KG  
Steak de boeuf galicien mature 40+ sur pierre 1KG  
**69.95€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

**Magret d'ànec a la taronja amb orellanes i dàtils**

Magret de pato a la naranja con orejones y dàtils  
Duck breast with orange with dried apricots and dates  
Magret de canard à l'orange aux abricots secs et aux dattes

**15.50€**



**Pit de pollastre a la planxa**

Pechuga de pollo a la planxa  
Grilled chicken breast  
Poitrine de poulet grillée

**8.50€**



**Botifarra de Vic a la brasa amb guarnici ó**

Butifarra de Vic a la brasa con guarnición  
Grilled sausage from Vic with garnish  
Saucisse grillée de Vic avec garniture

**9.95€**



**Escalopa de pollastre amb patates**

Escalopa de pollo con patatas  
Chicken escalope with potatoes  
Escalope de poulet avec pommes de terre

**8.95€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% / Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

**Hamburguesa completa**

Hamburguesa completa  
Complete burger  
Hamburger complet

**11.50€**



**Filet de vedella a la brasa**

Solomillo de ternera a la brasa  
Grilled beef tenderloin  
Bavette d'aloiau de bœuf grillé

**20.50€**



**Filet de vedella amb foie en el seu suc**

Solomillo de ternera con foie en su jugo  
Beef sirloin with foie in its juice  
Faux-filet au foie dans son jus

**23.50€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% / Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

**PEIXOS I MARISCOS DE LA CASA  
PESCADOS Y MARISCOS DE LA  
CASA FISH AND SEAFOOD  
FROM THE HOUSE POISSONS ET  
FRUITS DE MER DE LA MAISON**



**Pop a la brasa**  
Pulpo a la brasa  
Grilled octopus  
Poulpe grillé  
**18.50€**



**Suquet de rap amb  
gambes i cloïsses**  
Suquet de rape con  
gambas y almejas  
Monkfish suquet with  
prawns and clams  
Suquet de lotte avec  
crevettes et palourdes  
**18.50€**

**Salmó a la planxa  
amb verdures**  
Salmón a la plancha  
con verduras  
Grilled salmon with  
vegetables  
Saumon grillé avec  
des légumes  
**14.50€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Tataki de tonyina vermella  
amb alvocat i salsa teriyaki**  
Tataki de atún rojo con aguacate y salsa teriyaki  
Red tuna tataki with avocado and teriyaki sauce  
Thon rouge tataki avec avocat et sauce teriyaki  
**14.95€**



**Daurada al forn o de donostiarra** ..... **16.50€**  
Dorada al horno o donostiarra  
Baked gilthead or donostiarra  
Dorure au four ou donostiarra



**Llom de bacallà gratinat  
o a la llauna**  
Lomo de bacalao gratinado o a la llauna  
Cod loin au gratin or a la llauna  
Filet de morue gratiné ou à la llauna  
**16.50€**

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Llamàntol sencer al grill amb guarnició 27.95€**

Bogavante entero al grill con guarnición  
Grilled whole lobster with garnish  
Homard entier grillé avec garniture

**Musclos del nord a la marinera o vapor 9.95€**

Mejillones del norte a la marinera o vapor  
Mussels from the north a la marinera or steam  
Moules nordiques à la marinera ou à la vapeur



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Zamburinyes a la Gallega (6 unitats)**

Zamburiñas a la Gallega (6 unidades)  
Galician scallops (6 units)  
Coquilles Saint-Jacques de Galice (6 unités)

**11.50€**



**Gambes vermelles a la planxa**

Gambas rojas a la plancha  
Grilled red prawns  
Crevettes rouges grillées

**18.50€**



**Graellada de peix i marisc per 2 persones**

Parrillada de pescado y marisco para 2 personas  
Grilled fish and seafood for 2 people  
Poissons et fruits de mer grillés pour 2 personnes

**59.95€**

**Navalles a la planxa**

Navajas a la plancha  
Grilled razor  
Couteaux grillés

**10.50€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

**POSTRES DE LA CASA**  
**POSTRES DE LA CASA**  
**DESSERTS OF THE HOUSE**  
**DESSERTS MAISON**



**Crema catalana**  
**4.95€**



**Arroz con leche**  
**4.50€**



**Flan de huevo con nata**  
**4.95€**



**Fruta del día**  
**4.25€**



**Coulant de Chocolate**  
**con bola de vainilla**  
**5.95€**

**Pudding**  
**4.50€**

**Carrot cake**  
**5.95€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
 Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



**Copa cookies**  
**5.95€**



**Copa de frutas del bosque**  
**5.95€**



**Profiteroles de nata**  
**4.95€**



**Pastel de queso y arándanos**  
**5.95€**



**Zumo de naranja**  
**3.90€**



**Café irlandés**  
**7.95€**

**Sacher individual**  
**5.95€**



Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
 Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%



Restaurant & tapes

## Blancs



**DIAMANTE VERDEJO**  
D.O. Rueda  
Verdejo  
14,00€



**LO NOI DEL SAXO**  
D.O. Terra Alta  
Garnatxa blanca, Macabeu  
17,00€



**CONTRAPUNTO**  
D.O. Rías Baixas  
Albariño  
17,00€



**VIÑA ESMERALDA**  
D.O. Penedès  
Gewürztraminer, Moscatell  
17,00€



**LA CHARLA**  
D.O. Rueda  
Verdejo  
16,00€



**LA DUDA**  
D.O. Monterrei  
Godello  
20,00€



**VOL D'ÀNIMA**  
D.O. Costers del Segre  
Chardonnay, Xarel·lo, Albariño  
17,00€



**GRANBAZÁN**  
D.O. Rías Baixas  
Albariño  
21,00€

## Rosats



**PAGOS DE ARAIZ**  
D.O. Navarra  
Garnatxa  
14,00€



**VOL D'ÀNIMA ROSÉ**  
D.O. Costers del Segre  
Chardonnay, Pinot Noir  
17,00€



**A DE ARINZANO**  
Pago de Arinzano  
Tempranillo  
22,00€

## Negres



**VIÑA PACETA**  
D.O. Ca. Rioja  
Tempranillo  
14,00€



**106 BARRICAS RESERVA**  
D.O. Ca. Rioja  
Tempranillo, Garnatxa, Graciano  
26,00€



**BORDÓN CRIANZA**  
D.O. Ca. Rioja  
Tempranillo, Garnatxa  
16,00€



**BORDÓN ANGLADE RESERVA**  
D.O. Ca. Rioja  
Tempranillo, Graciano, Mazuelo  
36,00€



**SEMBRO ROBLE**  
D.O. Ribera del Duero  
Tinta Fina  
16,00€



**CHAFANDÍN RESERVA**  
D.O. Ribera del Duero  
Tinta Fina  
38,50€



**INTRAMURS POBLET**  
D.O. Conca de Barberà  
Ull de llebre, Syrah  
17,00€



**PROTOS RESERVA**  
D.O. Ribera del Duero  
Tinta del país  
40,00€



**EL PISPA**  
D.O. Montsant  
Garnatxa negra  
18,50€



**PAGO CARRAOVEJAS**  
D.O. Ribera del Duero  
Tinta Fina, Cabernet Sauvignon,  
Merlot  
56,00€



**PETIT BLEI**  
D.O.Q. Priorat  
Garnatxa  
21,00€



**LEGARIS CALMO**  
D.O. Ribera del Duero  
Tinta Fina  
88,00€

## Escumosos



**PRIMA VIDES BRUT**  
D.O. Cava  
Macabeu, Xarel·lo, Parellada  
14,00€



**RECAREDO TERRERS**  
Brut Nature Gran Reserva  
Xarel·lo, Parellada, Macabeu  
30,00€



**ANNA BLANC DE BLANCS**  
Brut Reserva  
D.O. Cava  
Xarel·lo, Macabeu, Parellada  
18,00€



**MOËT & CHANDON**  
A.O.C. Champagne  
64,00€



**ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS Gran Reserva**  
Chardonnay, Xarel·lo, Parellada  
D.O. Cava  
28,00€



**CODORNÍU BENJAMÍN**  
Brut  
Macabeu, Xarel·lo, Parellada,  
D.O. Cava  
4,95€

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

Suplement de terrassa del 10% / Suplemento de terraza del 10% /  
Terrace supplement of 10% / Supplément terrasse de 10%

## BEBIDAS

Agua	1.90€	Estrella sin alcohol	2.50€
Agua con gas	2.30€	Copa estrella	2.50€
Coca Cola	2.20€	Jarra estrella 500ml	4.75€
Coca Cola Zero	2.20€	Jarra estrella 1L	8.50€
Mojito	7.50€	Copa clara	2.50€
Aperol spritz	7.00€	Jarra clara 500ml	5.00€
Caipiriña	7.50€	Jarra clara 1L	8.50€
Trina Naranja	2.20€	Copa Turia	2.75€
Zumo piña	2.30€	Jarra Turia 500ml	6.50€
Zumo melocotón	2.30€	Jarra Turia 1L	10.50€
Zumo naranja	2.30€	Desperado	3.20€
Zumo naranja natural	3.90€	Cerveza sin gluten	2.75€
Red bull	2.90€	Caña pequeña	2.10€
Cacaolat	2.40€	Caña pequeña clara	2.20€
Tónica	2.40€	VollDamm	2.75€
Biter	2.40€	Heineken	3.00€
Mediana estrella	2.50€	Ipa	4.00€
Clara	2.50€		

## CAFÉS E INFUSIONES

Café solo	1.40€
Solo con hielo	1.50€
Cortado	1.50€
Cortado hielo	1.60€
Café con leche	1.60€
Café americano	1.50€
Cappuccino	1.80€
Vaso de leche	1.60€
Carajillo	2.30€
Trifásico	2.40€
Manzanilla	1.80€
Poleo menta	1.80€
Roiboos	1.80€
Frutos del bosque	1.80€
Té gustos	1.80€