



TOGETABITE	
Curried hummus and bread leaves	8.50
Russian salad with tuna belly	7.50
Cantabrian anchovies 00 (3 fillets)	9.50
Carmelized micuit foie with toast	15.00
Scorpionfish pie, mussel emulsion pickled and pickled	13.00
Tuna belly with old-fashioned tomatoes and spring onion	12.00
Baby spinach salad, feta cheese, dried tomato, walnuts and caramelized onion	9.00
Smoked eel toast Roset del Delta with black garlic mayonnaise	7.00
Burrata with roasted pepper and olive sauce	13.50
Eggs at low temperature, sobrasada and candied potato	10.00
Stewed snails with artichokes and Iberian dewlap	12.00
Confit potatoes with eggs at low temperature and Iberian ham	11.00
Angus beef carpaccio with arugula and basil pesto	13.50
Olot potatoes stuffed with meat	10.50

ASSORTMENTS	
Iberian acorn-fed ham (D.O. Guijuelo)	21.00
Assortment of artisan raw milk cheeses	15.00
Assortment of artisan sausages Cal Rovira	14.00
Pa amb tomàquet	3.00



TO FOLLOW	
Cap i pota, poached egg and chickpeas	13.50
Thai chicken fajita	12.00
Beef cheek with potato tartufata	15.00
Empordà duck sam with hoisin sauce and peanuts (3 units)	12.50
Fine blue tuna tartare Balfegó	16.00
Traditional roasted cannelloni with truffle bechamel	12.50
Mixed ceviche	15.00
Steak tartare	14.50
Salmon cubes with honey and soy vinaigrette (5 u.)	15.50
Zucchini noodles with pesto with shrimp	13.00

OYSTERS PUGET NORMANDIA nº2	
3 oysters + 1 glass of cava	15,90
6 oysters + 2 glasses of cava	27,00
12 oysters + 1 bottle of cava	54,50
Oyster (unit)	4,90

DESSERTS	
Tatine	5.50
Chocolate fondant	5.50
Cheesecake with wine quince	6.50
Chocolate truffles (4 units)	5.50
Ice cream and sorbets	5.50

Taxes included



WHITE WINES

BLANCOS LLEUGERS blancos LIGEROS		
Pansa blanca (Serralada de Marina) <i>Pansa blanca</i> Alella	4	23
L'Abrunet (Celler Frisach) <i>Garnatxa blanca</i> Terra Alta	3,7	20
Menade (Bodegas Menade) <i>Verdejo</i> Rueda	4	23
Desig (Mas Candí) <i>Xarel·lo</i> Penedès	4,2	24
MADURS, UNTUOSOS MADUROS, UNTUOSOS		
Leirana (Forjas del Salnès) <i>Albariño</i> Rías Baixas		27
Vernatxa (Celler Frisach) <i>Garnatxa blanca</i> Terra Alta		30
Valentia (Còsmic Vinyaters) <i>Carinyena blanca</i> Empordà		33

ROSE WINES

ROSATS ROSADOS		
L'Abrunet (Frisach) <i>Garnatxa gris, garnatxa blanca, garnatxa negra</i> Terra Alta	3,7	20
Escabeces (Vinyes del tiet Pere) <i>Cartoixà vermell</i> Tarragona		26

RED WINES

JOVES, AFRUITATS JÓVENES, AFRUTADOS		
Montecastrillo (Finca Torremilanos) <i>Tinta fina</i> Ribera del Duero	3,7	20
Montsant	4,2	23
Exibis (Can Serra dels Exibis) <i>Cabernet, sumoll, mandó</i> Pla de Bages	4,5	25
Nita <i>Carinyena, garnatxa, cabernet sauvignon, syrah</i> Priorat		29
LLARGA CRIANÇA LARGA CRIANZA		
Les Forques (Mas Candí) <i>Monastrell, cabernet sauvignon, sumoll, mandó, mònica</i> Penedès	4,5	23
Sang de Corb (Frisach) <i>Garnatxa, garnatxa peluda, samsó</i> Terra Alta		31
La Solana (Suertes del Marqués) <i>Listán negro</i> Valle de la Orotava (Tenerife)		32
Tanuki Bob <i>Manto negro, syrah</i> V.T Mallorca		32
Viña Tondonia <i>Ull de Llebre, garnatxa, carinyena, monastrell</i> D.O. Rioja		51
Mas Urià <i>Mencia</i> D.O. Bierzo		44

SPARKLING ROSE WINES

REFRESCANTS, AFRUITATS REFRESCANTES, AFRUTADOS		
Trias Batlle Rosat Brut (Trias Batlle) <i>Trepal</i> Cava	21	
De Nit Extra Brut (Raventós i Blanc) <i>Xarel·lo, macabeu, parellada, monastrell</i> Cava	32	

SPARKLING WHITE WINES

REFRESCANTS, AFRUITATS REFRESCANTES, AFRUTADOS		
Trias Batlle <i>Macabeu, xarel·lo, parellada</i> Cava	3,5	20
Tinc Set (Mas Candí) Ancestral <i>Xarel·lo, macabeu</i> Penedès		22
Tradicional Brut (Colet) <i>Xarel·lo, macabeu, parellada</i> Clàssic Penedès		25
Reserve Blanc de Noirs (André Clouet) <i>Pinot noir</i> D.O. Champagne		51

SWEET WINES

Vi de Missa (De Muller) <i>Garnatxa blanca i macabeu</i> Tarragona	4
---	---

jerez WINES

Manzanilla Papirusa (Lustau) <i>Palomino fino</i> Jerez	4
Palo Cortado Península (Lustau) <i>Palomino fino</i> Jerez	6