

TAPAS

Tataki de atún Balfegó con manzana y soja. 9,50



Micuit casero con confitura de manzana. 8,80



Ensaladilla de pulpo, moniato, alga, wakame y salsa oriental. 7,70



Plato de quesos. 9,20



Jamón ibérico (75g.). 9,50

Pan de cristal (ración). 2,80



Nuestras patatas bravas. 5,80



Croquetas de queso azul e higo. 7,20



Risotto de puntalette y boletus. 6,80



Bastoncillos de pollo con cereales,
miel y mostaza. 7,30



Steak Tartar de Angus. 8,40



Pulpo a la parrilla con cremoso de patatas. 8,60



Yakisoba con butifarra y gambas. 8,20



Costillas de cerdo con salsa barbacoa. 7,50



“Bocata” de calamares. 6,80



Cecina con Tête de Moîne. 8,50



Callos de ternera. 6,50



Pan Bao con papada, alga wakame
y salsa teriyaki. 4,80/unidad



Caracoles a la Gormanda. 8,00

Cazuela de butifarra,
trompetas amarillas (seta) y alubias blancas. 8,20



Carpaccio de gambas con pesto de pistachos. 6,90



Carpaccio de vaca con frambuesas
y queso ahumado. 8,50



Croquetas de jamón. 7,20



Huevo de Rialb (huevo ecológico)
con jamón y aceite trufado. 8,50



Dados de salmón con mandarina y coco. 8,20



Meloso de ternera
con hummus de moniato. 8,80



Buen provecho

POSTRES

Tiramisú de Oreo.

6,00



Buñuelos de chocolate.

6,00



Pastel de queso de cabra "Tòrrec".

6,50



Espuma de crema catalana,
manzana i carquiñol.

6,00



Coulant de Nutella. (10 minutos)

7,00



Para acompañar los postres

Pedro Ximenez Romate

3,20 /copa

Mistela de Casa Mariol

3,20 /copa

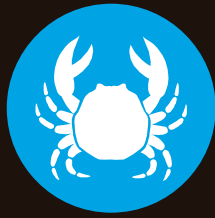
Licor de manzanilla Sant Maurici

3,50 /copa

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche y lactosa



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Dióxido de azufre
y sulfitos

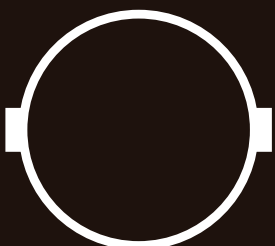


Altramuces



Moluscos

*Podemos adaptar algunas tapas para que sean aptas a determinadas alergias.



Los alérgenos adaptables están marcados con este símbolo.

Tintos

Grealó Ecològic	16,50 / 3,00 copa
Matsu Pícaro	16,50
Drac Màgic	15,50
Secret de Salgar	17,90
López de Haro	15,50 / 3,00 copa
Costers del Gravet	19,50
Vilosell	19,20
L'Inconscient	18,50
Petit Baldomà	15,80
Finca Comabarra	35,50
Venta Las Vacas	22,40
Casa Mariol	15,50 / 3,00 copa

Rosados

La Montsec	15,50
Mustillant (Gramona)	15,50
Blum by Lous (Frizzante)	14,80 / 3,00 copa

Magnum Casa Mariol Syrah 29,00

Sangria 13,80

VINOS

Blancos

Casa Mariol “Garnatxa”	15,50 / 3,00 copa
Gessamí	18,90
Sòls Xarel	16,90
Cyatho	15,50 / 3,00 copa
Perro Verde	17,50
Vola Vola Papallona	16,50
Cèrvoles Colors	16,20
Secret de Salgar	17,90
Auzells	19,00
Terras Gauda	22,50
Carisma	19,90
Líbalis	15,50 / 3,00 copa

Cavas

Gramona “La Cuvée” Reserva	23,90
Raventós Roig	15,00
Peralada Stars Rosat	18,50
Llopart	23,50