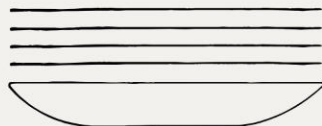


Nuestros platos
se presentarán en la mesa
tal como van saliendo de cocina,
sin orden y siempre
para compartir y disfrutar

¡Que aproveche!



PICAPLATS
per compartir



Servimos **pan** para acompañar
nuestros platos;
si no lo queréis, avisadnos
antes de servir la comida,
gracias.



UN TOQUE DE PICAPLATS

para empezar a picar

COCA DE BERENJENA con sobrasada, queso de cabra y miel	6€
GUACAMOLE con pico de gallo y nachos caseros	7€
GILDAS	3,50€/u
ENSALADILLA RUSA cremosa	7€
OLLA DE MEJILLONES DE ROCA al vapor con salsa vasca +1€	8€
PATATAS BRAVAS	7€
ESCABECHE DEL CHEF mejillones naturales en cama de chips	7€
CAMEMBERT FUNDIDO con miel de arce, virutas de frutos secos y pan carasau	9€



VISITA NUESTRO HUERTO

verdura de temporada

GAZPACHO DE SANDÍA	6€
ENSALADA DE TOMATE	8€
ENSALADA DE QUESO DE CABRA	8€
BERENJENA TIERNA braseada con mousse de queso trufado	7€
FLOR DE ALCACHOFA confitada y asada con virutas de jamón ibérico de bellota	9€
TORTILLA ABIERTA DE VERDURAS con pulpa de verduritas y alcachofa con gambas +3€	9€



PAN de nuestro horno

RACIÓN PARA 1 – 2 PERSONAS	3,25€
RACIÓN PARA 3 – 4 PERSONAS	4,50€
RACIÓN DE PAN SIN GLUTEN	3€



LA PESCADERÍA

del mar a la mesa

CALAMARES A LA ANDALUZA con mayonesa de tinta	9€
TÁRTAR DE ATÚN con aguacate y salsa especial	15€
HUEVOS REVUELTOS con fritada de gambas del Mediterráneo	8€
CEVICHE DE CORVINA	13€
SALPICÓN DE MARISCO con picada	11€



EL RINCÓN DE LA CARNE

para los más carnívoros

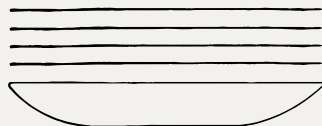
CROQUETAS DEL DÍA	2,50€/u
ROLL DE STEAK TARTAR con yema de huevo de granja	10€
ALBÓNDIGAS	11€
TAGLIATA DE TERNERA ROJA vuelta y vuelta con mojo	13€
TACOS DE PULLED PORK OAXACA con cebolla en vinagre y lima con un toque de mojo rojo	8€
HUEVOS ESTRELLADOS con jamón	10€
POLLO AL ESTILO KORMA con Papadum hindú y arroz basmati	9€



PARA NIÑOS

y no tan niños

CANELÓN XL de carne asada para pequeños y no tan pequeños	10€
FINGERS DE POLLO con salsa sweet chili	9€
PATATAS FRITAS	Pequeña 3€ Grande 4€



PICAPLATS
per compartir

POSTRES

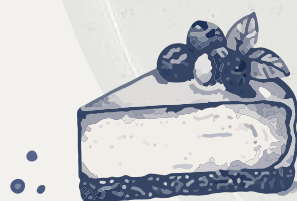
un final bien dulce



TORRIJAS

con miel y helado de vainilla

6€



CHEESECAKE

a nuestra manera

4€

topping a elegir +1€

Lotus · Oreo · Nutella · Frutos rojos



COULANT

de chocolate caliente

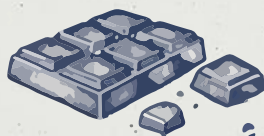
4€



DELICIA TROPICAL

mousse de coco con mango y piña

5€



CHOCOLATE

con aceite de oliva, sal y tostadas

4€



HELADO DE OREO

con crumble crujiente

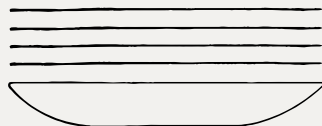
4€



HELADO DE MOJITO

sin alcohol · refrescante de verano

4€



PICAPLATS
per compartir

BEBIDAS

para brindar y disfrutar



VINOS BLANCOS

MELIOR VERDEJO DE MATARROMERA	17€	
Afrutado y suave. Amargor final, en un vino que nos gusta a todos	4€	
MARTIN CODAX	19€	
Rías Baixas, frescura y personalidad		
VINYES DEL GRAU GARNATXA D.O.	16€	
Terra Alta, ecológico	3,50€	
SUPERMOON BLANC	29€	
Aromático y elegante, 100% Garnacha blanca		
DINARELLS, DO EMPORDÀ	22€	
Macabeu, moscatell y garnacha blanca: ligero, refrescante y con acidez		
VILA-CLOSA, DO TERRA ALTA	19€	
100% Garnacha: ligero, cítrico y con aromas de fruta blanca		



VINOS ROSADOS

VINYES DEL GRAU TERRA D.O	17€	
Terra Alta, garnacha, ecológico, ligero y fresco		
CASTELL D'OR CONCA DE BARBERÀ	22€	
Trepat, floral, ligero y fresco		



VINOS TINTOS

VIÑA EGUIA CRIANZA	15€	
Tempranillo, fresco y sabroso con un final persistente	3,50€	
RAMON BILBAO RIOJA CRIANZA	19€	
Tempranillo, fresco y sabroso con un final persistente		
LES TROIES D.O. MONTSANT	16€	
Cariñena y garnacha, frescura muy agradable		
ALCORTAR RIBERA DEL DUERO	17€	
Tempranillo, fruta con toques tostados y especias	4€	
PETIT BERNAT NEGRE	21€	
Syrah, cabernet franc, cariñena, picapoll negro, garnacha negra, merlot y sumoll negro		
LOPETITÓ DO MONTSANT	30€	
Syrah y garnacha negra, goloso, fresco e intenso		



CAVAS

MAS PERICOT BRUT NATURE	17€	
Elaboración artesanal	3,50€	
ÀNGEL BRUT NATURE RESERVA	19€	
Xarel·lo, parellada y macabeo		
ÀNGEL CUPATGE RESERVA	24€	
Xarel·lo, parellada, macabeo y chardonnay		
ÀNGEL NOIR RESERVA	26€	
Xarel·lo, parellada, macabeo y chardonnay		



SANGRÍAS (JARRAS)

VINO TINTO	14€	
Copa de sangría	4,50€	
VINO BLANCO VERDEJO	14€	
CAVA	16€	
CAVA Y APEROL	17€	



CERVEZAS · ALHAMBRA

ESPECIAL COPA	2,70€	
ESPECIAL CAÑA	2,50€	
RESERVA 1925 VERDE	3,50€	
RADLER COPA	2,70€	
RADLER CAÑA	2,50€	
con zumo natural de limón		

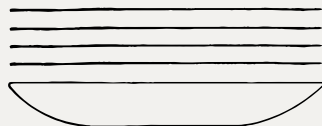


CERVEZAS · MAHOU

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



DESCORCHE	10€	
Si quieres traer tu vino o cava especial, nosotros ponemos las copas		



PICAPLATS
per compartir

TERRAZA

al aire libre para tomar un vermut o un buen tardeo



PARA PICAR FUERA DE NUESTRO HORARIO DE COCINA

Perfecto para compartir entre comidas

ENSALADILLA RUSA	7€
GILDAS	3,50€
MEJILLONES EN ESCABECHE	7€
PATATAS BRAVAS	7€

PATATAS FRITAS	Pequeña 3€ Grande 4€
CALAMARES	9€
CROQUETAS	2,50€/u
ACEITUNAS	3€



VINOS BLANCOS

MELIOR VERDEJO DE MATARROMERA	17€	
Afrutado y suave. Amargor final, un vino que nos gusta a todos	4€	
VINYES DEL GRAU GARNATXA D.O.	16€	
Terra Alta, ecológico	3,50€	



VINOS TINTOS

VIÑA EGUIA CRIANZA	15€	
Tempranillo, fresco y sabroso con un final persistente	3,50 €	
ALCORTAR RIBERA DEL DUERO	17 €	
Tempranillo, fruta con toques tostados y especias	4 €	



SANGRIAS (JARRAS)

VINO TINTO	14€	
Copa de sangría	4,50€	



CAVAS

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



CERVEZAS · ALHAMBRA

ESPECIAL COPA	2,70 €
ESPECIAL CAÑA	2,50€
RESERVA 1925 VERDE	3,50€
RADLER COPA	2,70€
RADLER CAÑA	2,50 €
con zumo natural de limón	



CERVEZAS · MAHOU

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