



TAPAS

Jamón cortado a mano 60 gr. Con pan de cristal	14.00
Surtido de quesos del pirineo con picos y confitura	11.00
Fajitas de pollo con guacamole y verduritas (2u)	8.00
Tacos de maíz con carne mechada y cebolla morada	9.50
Huevo a baja temperatura con foie y ceps	4.50
Frituras de pescaditos del mediterráneo	10.50
Carpaccio de pulpo con vinagreta de frutos secos	15.50
Gambas al ajillo	13.50
Ensalada de quinoa tricolor con vinagreta de frutos rojos	8.50
Coca de sardinas ahumadas y escalivada	3.50
Tataki de atún balfegó	16.50
Taco de ternera madurada	18.50

NO TE LO PIERDAS

Vieras a la plancha con salsa hoisin	9.50
Brocheta de pez espada con verduritas	8.50
Lagarto Ibérico con pimientos del padrón	10.50
Pan bao con corvina salteada y especias mediterráneas	8.90

IDEAL PARA COMPARTIR

Costillas de cabrito rebozadas con chips de moniato	18.50
Mejillones gratinados	11.00
Humus de remolacha	5.50
Mariscada	28.00
(Cigalas, gambas, langostinos, bogavante, navajas almejas y mejillones)	
Parrillada	22.00
(Lenguado, corvina, rape, Dorada, lubina)	

POSTRES

Coulant de caramelo	5.50
Tiramisú	5.50
Pastel Ruso	5.50
Carta de postres - helados Sandro Desii	



LA BODEGA — EL CELLER — THE WINERY

Blancos — Blancs - White

D.O. PENEDES

Mustillant de Gramona		17.60
Honeymoon		16.70

D.O. RUEDA

Tinita	3.50	16.00
--------	------	-------

D.O. TERRA ALTA

Aucala		15.50
--------	--	-------

D.O. RIAS BAIXAS

Paco y Lola		18.45
-------------	--	-------

Rosados -Rosats — Rose

D.O. PENEDES

Ros de Pacs		17.50
-------------	--	-------

Tintos — Negres — Red

D.O. MONTSANT

Luno	3.50	16.70
------	------	-------

D.O. COSTERS DEL SEGRES

R. Raventós		19.35
-------------	--	-------

D.O. PRIORAT

Lo petit de la casa		23.00
---------------------	--	-------

D.O. RIOJA

Pies Negros		20.75
-------------	--	-------

D.O. RIBERA DEL DUERO

Camino Romano		25.50
---------------	--	-------

Cava

Comte Subirats Brut Nature	3.50	13.00
Pares Balta Brut Nature		18.90