

PLATS DE TEMPORADA

ENTRANTES · HORS D'ŒUVRE · VORSPEISEN

CARPACCIO DE BACALLÀ AMB TOMATA RATLLADA 🍷

Carpaccio de bacalao con tomate rallado · Carpaccio de cabillaud à la tomate râpée ·
Cod carpaccio with grated tomato · Kabeljau-carpaccio mit dankbarer tomate 15,90 €

OUS ESTRELLATS AMB VERDURES AMB TEMPURA 🍷 0 🍷

Huevos rotos con verduras en tempura · Légumes avec tempura, oeufs cassés
Vegetables with tempura, broken eggs · Gemüse mit tempura, Zerbrochene Eier 13,40 €

SALTEJAT DE MONGETES VERDES, ESPÀRRECS I PÈSOLS AMB PERNIL

Salteado de judías verdes espárragos y guisantes con jamón · Haricots verts et asperges sautés sautés, au jambon
sauteed green beans and green asparagus with ham.
sautierter grüne Bohnen und grüner Spargel mit Schinken 12,90 €

TEMPURA D'ESPÀRRECS AMB SALSÀ ROMESCO 🍷 🍷

Tempura de espárragos verdes com romesco · Asperges verdes panés au romesco
Green asparagu with tempura with Romesco sauce · Grüner Sparge mit tempura mit Sauce Romesco 10,90 €

CROQUETES DE CARN DE PEROL FETES A CASA 🍷 🍷

Croquetas de carne · Boulettes de viande · Meat croquettes · Fleischbällchen 9,80 €

GAMBES DE PALAMÓS (segons mercat) 🍷

Cambas de Palamós · Palamós grilled red prawns
Crevettes de Palamós · Gegrillte Palamós-Garnelen 27,00 €

COSTELLA I CUIXA DE PORQUET MAÇERAT A LA BRASA (*)

Costilla y muslo de cerdo macerado a la brasa · Côte et cuisse de porc grillé mariné
Rib and thigh of grilled pork · Rippe und Keule vom gegrillten schweinefleisch 16,90 €

CONILLET DE L'EMPORDÀ FET A LA BRASA AMB ALL I OLI (*)

Conejo a la brasa com all i oli · Lapin grillé avec all i oli
Grilled rabbit · Gegrilltes Kaninchen 15,40 €

CONIL AMB SALSÀ VERDA (picada de julivert)

Conejo con salsa verde (perejil) · Lapin à la sause verte (percil)
Rabbit with green sauce (parsley) · Kaninchen mit grüner sobe (petersilie) 16,50 €

RESTAURANT

MAS POU


CUINA CASOLANA


ELS NOSTRES PLATS SON ELABORATS MAJORITARIAMENT AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT, NATURALS I/O ECOLÒGICS, ALGUNES DE LES VERDURES, CONFITURES I L'OLI SON DE PRODUCCIÓ PRÒPIA







VERMUT · APERITIUS · BEGUDES

APERITIVOS · APÉRITIFS

Vermut de la casa	2,90 €	Refrescs	2,90 €
Copa de cava · Kirsh Royal	3,20 €	Canya	2,90 €
Sidra · Suc de poma Mooma	3,50 €	Estrella · Voll Damm · Daura (no gluten)	3,00 €
Vermut Martini negre o blanc	3,80 €	Clara · Free Damm · Alhambra	3,00 €
Vermut Izaguirre reserva	4,20 €	Mahou Torrada 0,0	3,00 €
Bitter Kas · Cinzano	3,00 €	Suc de taronja	4,50 €
Aperol spritz	6,50 €	Aigua Font Vella (1 litre)	3,00 €
Ricard · Campari	4,80 €	Aigua Font Vella (½ litre)	2,00 €
Campari amb suc de taronja	6,50 €	Aigua gas Malavella (½ litre)	2,50 €
La Ina · Porto · Dry Sack	2,80 €	Gasosa Casa Negra (½ litre)	2,80 €
Sangria de vi (copa)	4,25 €	Sangria de vi (1 litre)	14,50 €
Sangria de cava (copa)	4,90 €	Sangria de cava (1 litre)	17,50 €







(*) Tots els productes derivats del vi porten sulfits 

(*) Totes les cerveses porten gluten 

Olives grossal farcides d'anxova (8 unitats) · Aceitunas rellenas · Stuffed Olives 	8,00 €
Olives sense pinyol · Aceitunas sin hueso · Pitted Olives 	3,30 €
Patates ondulades · Potatoes · Kartoffeln	2,50 €
Formatge "Manxec" · Queso "Manchego" · Manchego cheese · Manchego-Käse 	5,50 €
Anxoves de l'Escala (4 filets) · Anchoas · Anchois · Anchovies · Sardellen 	8,00 €
Llonganissa de Can Raliu · Longaniza · Saucisse · Saussage · Wurst 	6,00 €
Escopinyes · Barberechos · Coques · Cockles · Herzmuscheln 	8,50 €

PLATS PER A NENS

PARA NIÑOS · POUR ENFANTS · FOR CHILDREN · FÜR KINDER

Macarrons amb carn i tomàquet · Macarrones · Macaroni · Makkaroni  	8,90 €
Croquetes de carn · Croquetas de carne · Croquettes viande · Kroketten (*)  	8,00 €
½ Filet de vedella · ½ Filete de ternera · ½ filet de veau · ½ Fillet of beef · ½ Rinderfilet (*)	11,60 €
Costelles de xai (2 uds) · Costillas de cordero · Côtelettes d'agneau · Lamb chops · Zwei Lammkoteletts (*)	9,00 €
Pit de pollastre arrebossat · Pollo rebozado · Poulet Pané · Breaded chicken (*)  	8,90 €

ENTRANTS

ENTRANTES · HORS D'ŒUVRE · VORSPEISEN

L'AMANIDA VERDA DE SEMPRE

Ensalada variada · Salade · Mixed salad · Gemischter Salat 8,60 €

AMANIDA DE FORMATGE FRESC, CODONY I FRUITS SECS

Ensalada de queso fresco y frutos secos · Salade de fromage et fruit secs
Cheese salad with dried fruit and nuts · Frischkäsesalat mit trockenfrüchte 9,80 €

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA GRATINAT AMB COMPOTA DE POMA

Ensalada de queso de cabra gratinado con compota de manzana
Salade de chèvre gratinée à la compote de pommes
Goat cheese salad with Apple Compote · Ziege-Kase-Salat mit Apfelkompott 9,20 €

TIMBAL D'ESCALIVADA AMB FORMATGE DE CABRA

"Escalivada" caliente con queso de cabra · Légumes grillés chauds au fromage de chèvre
Roasted vegetables with goat cheese · Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse 12,80 €

AMANIDA DE BURRATA AMB PESTO I TOMÀQUETS

Burrata al pesto y tomates · Burrata au pesto et tomates
Burrata with pesto and tomatoes · Burrata mit pesto und tomaten 13,80 €

SALMÓ FUMAT AMANIT AMB OLIV D'OLIVA PUIGMIRAMAR (*)

Salmón ahumado · Saumon fumé · Smoked salmon · Räucherlachs 14,80 €

ANXOVES DE L'ESCALA AMB OLIVES GROSSAL FARCIDES (8 filets) (*)

Anchoas com aceitunas Gordal rellenas · Anchois · Anchovies · Sardellen 16,00 €

PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ

Jamón ibérico de bellota · Jambon ibérique de Bellota
Iberian ham from acorn-fed pigs · Iberischer Eichelschinken 18,90 €

FOIE D'ÀNEC MICUIT AMB CONFITURA DE TOMATA I FIGUES DE CAN BECH (*)

Foie de pato con higos · Foie de canard aux figues
Duck foie with figs · Entepastete mit Feigen 16,20 €

CARPACCIO D'ÀNEC AMB FORMATGE PARMESÀ (*)

Carpaccio de pato con queso parmesano · Carpaccio de canard au fromage parmesan
Duck carpaccio with Parmesan cheese · Enten - Carpaccio mit Parmesan 9,70 €

ESPÀRRECS VERDS A LA BRASA AMB SALSÀ ROMESCO

Espàrragos verdes a la brasa con salsa romesco · Asperges vertes à la braise au romesco
Charcoal broiled with Romesco sauce · Spargel vom Grill mit Sauce Romesco 13,00 €

PASTÍS DE TRUITES DE VERDURES 0

Pastel de tortilla · Tourte d'omelettes aux légumes · Vegetable omelette · Gemüseomelett 9,80 €

CROQUETES DE RAP I GAMBES (6 unitats) 🌾🐟🍷🍴

Croquetas de rape y gambas · Croquettes de lotte et crevettes
Monkfish and prawn croquettes · Kroketten mit Seeteufel und Garnelen 12,40 €

ESCUDELLA AMB GALETS I PILOTA 🌾0🍴

Caldo de pastas com "galets y pilota" · Soupe de pâtes
Cataln soup with pasta · Katalanisch Suppe mit Nudlen 9,90 €

ALBERGÍNIES ARREBOSSADES I MEL DE CANYA 🌾

Berenjenas rebozadas y miel de caña · Aubergines panées et miel de canne
Battered aubergines and cane honey · Gebackene Auberginen und Zuckerrohrhoing 9,90 €

BACALLÀ ARREBOSSAT AMB "CASACA" 🌾🐟

Bacalao a la romana · Moure panée · Codfish in batter · Stockfish im Teig 12,90 €

ESCALIVADA CALENTA FETA A LA BRASA

"Escalivada" caliente · Légumes grillés chauds
Roasted vegetables · Gegrilletes Gemüse warm 12,40 €

CARGOLS SECS AMB ALLIOLI I TOMATA (60 unitats aprox.) 🍷

Caracoles · Escargots · Snails · Schnecken 14,40 €

CANELONS DE ROSTIT TRADICIONALS GRATINATS 🌾0🍴

Canelones · Cannelloni 11,60 €

CALAMARS A LA ROMANA 🌾🍷

Calamares a la romana · Calamars en beignets
Squid rings fried in batter · Parieter Tintenfisch 14,00 €

CALAMARS A L'ANDALUSA 🌾🍷

Calamared a la andalusa · Style Analou calamars
Andalusian style squid · Andalusischen still tintenfisch 14,00 €

ENTRANTS VARIATS (mínim 2 persones) (*) 🌾0🍷🍴🐟🍷

Entrantes variados · Assortiment hors d'œuvre
A varied of starters · Verschiedene Vorspeisen 14,90 € (preu per persona)

Amanida de formatge fresc · Pernil d'ànec · Paté d'ànec
Torrada amb escalivada i anxova · Pastís de truites · Bacallà amb "casaca"
Croquetes de carn fetes a casa · Cargols amb allioli i tomata · Plat de temporada

RACIÓ DE PA 🌾

Pa (dos llesques)	1,50 €	Coca de Palau amb tomata	3,40 €
Pa torrat · Pa sense gluten	2,00 €	Coca de vidre amb tomata	4,50 €

CARNS

CARNES · HORS D'ŒUVRE · VORSPEISEN

XAI A LA BRASA (2 costelles i 2 mitjanes) (*)

Cordero a la brasa · Agneau grillées · Grilled lamb · Lamm vom Grill 16,90 €

CUIXA O PIT DE POLLASTRE A LA BRASA (*)

Mulso o pechuga de pollo a la brasa · Poulet a la braise
Grilled chicken · Hähnchen vom grill 11,50 €

PEUS DE PORC A LA BRASA AMB MONGETES DEL GANXET

Manitas de cerdo a la brasa con judias · Pieds de porc à la braise
Charcoal broiled pig's trotters · Gegrillte Schweinfüsse 12,80 €

MAGRET D'ÀNEC 5 AGLANS A LA BRASA AMB CONFITURA DE TOMATA (*)

Magret de pato a la brasa · Magret de canard à la braise
Grilled duck magret · Entenbrust vom grill 15,90 €

COSTELLES DE CONILL DE L'EMPORDÀ ARREBOSSADES 🌿

Costillas de conejo rebozadas · Côtelettes de lapin panés
Breaded cutlets rabbit · Panierte Kaninchen Rippen 13,90 €

BISTEC DE VEDELLA DE GIRONA FET A L'ANTIGA (*)

Bistec de ternera con ajo y perejil · Bifteck de veau à la persillade
Veal steak with garlic and parsley · Kalbssteak mit Knoblauch und Petersilie 14,50 €

BOTIFARRA DE PORC DUROC AMB MONGETES DEL GANXET I XUIA

Butifarra con judias y panceta · Saucisse avec des haricots
Sausage with beans · Bratwurst mit weissen Bohnen 12,90 €

VEDELLA DE GIRONA MADURADA FETA A LA BRASA (*)

FILET (200gr) · Solomillo · Filet · Kalbsfilet (*)	23,90 €
ENTRECOT PETIT (250gr) · Entrecoté (*)	14,50 €
ENTRECOT (400gr) · Entrecoté (*)	20,50 €
ENTRECOT A LA PEDRA (700gr) · Entrecot a la piedra (<i>chuletón</i>) (*)	33,00 €
Entrecôte sur la pierre · Entrecote on hot stone · Entrecote auf dem Stein	

(*) PLATS QUE PORTEN GUARNICIÓ I QUE PODEN CONTENIR AL·LERGOGENS. CONSULTEU OPCIONS AL PERSONAL DE SALA

Opció patates fregides sense gluten · Patatas sin gluten · Potatoe gluten free
Opció escalivada o verdures a la brasa · Escalivada o verduras a la brasa · Escalivada ou légumes grillés · Escalivada or grilled vegetables · Escalivada oder gegrilltes gemüse +3,50 €

ESPECIALITATS

ESPECIALIDADES · SPÉCIALITES · SPECIALITIES · SPEZIALITÄTEN

POLLASTRE AMB SÍPIA I ESCAMARLANS 🌿 🍷 🍷 🍷

Pollo con sepia y cigalas · Poulet et sèche en sauce et langoustines
Chicken with cuttlefish and langoustines · Hähnchen mit tintenfisch und Langustinen 17,90 €

ESPATLLA DE XAI MELOSA (amb salsa)

Paletilla de cordero · Épaule d'agneau · Shoulder of lamb · Lammschulter 21,40 €

CUIXA ROSTIDA D'ÀNEC 5 AGLANS (*)

Muslo de pato asado · Cuisse de canard rôti · Roast duck leg · Gebratene Ente 17,90 €

ÀNEC AMB PERES 🌿 🍷

Pato con peras · Canard aux poires · Duck with pears · Ente mit Birnen 17,90 €

GALTES DE PORC DESOSSADES AMB PANSES I FIGUES 🍷

Carrillera de cerdo con higos y pasas · Joue de porc aux raisins secs et figues
Roast pork cheeks with raisins and figs · Schweinebacken mit Rosinen und Feigen 16,90 €

GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS 🌿 🍷

Carrillera de ternera con setas · Joes de veau aux champignons
Stewed veal with mushrooms · Kalbsbackenragout mit Pilzen 17,90 €

PICANTÓ ROSTIT AMB PATATES I SALSITXES (*)

Picantón asado con papatas y salsichas · Petit poulet rôti
Small roast chicken · Klein gebratenes Hähnchen 15,00 €

PEIX

PESCADO · POISSON · FISH · FISCH

CALAMARS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (*) 🍷

Calamars a la planxa con ajo i perejil · Calmars grillés à l'ail et au persil
Grilled squids with garlic and parsley · Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie 16,50 €

TURBOT DE PEÇA FET A LA PLANXA (*) 🍷

Rodaballo a la planxa · Turbot grillé · Grilled Turbot · Steinbutt vom Grill 22,50 €

SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA (*) 🍷

Suprema de corvina a la brasa · Suprême dé corvina grillé
Grilled corvina Suprême · Gegrillter Corvina Suprême 18,90 €

LLOBARRO A LA BRASA (*) 🍷

Lubina a la brasa · Loup de mer à la braise · Charcoal sea bass · Gegrillter Wolfsbarsch 22,90 €

RAP DE PALAMÓS A LA BRASA (segons mercat) (*) 🍷

Rape a la brasa · Baudroie à la braise · Grilled monkfish · Gegrillter Seeteufel 26,50 €

VINS BLANCS

VINOS BLANCOS · VIN BLANC · WHITE WINE · WEISWEIN

					
Oliver Conti Lasurreal (Perelada) 12,5° Garnatxa blanca, macabeu	Catalunya	Floral, suau i elegant	3,40 €		13,50 €
Verdejo Vins Grau 13° Verdejo	Rueda	Afruitat i tropical	3,20 €		12,50 €
Blanc Nuviana 12° Chardoner	Catalunya	Afruitat i tropical	3,20 €		12,50 €
Perelada Cigonyes 12,5° Macabeu	Empordà	Ampli, envoltant i vivaç			16,00 €
Roig Parals Mallolet (Eco) 13,5° Macabeu, moscat, garnatxa blanc	Empordà	Sec, cítric i notes de mosca5			16,00 €
Mas Geli Notes de Blanc 12,5° Garnatxa blanc, garnatxa roja, subirat parent	Empordà	Afruitat, aromàtic i mineral			18,50 €
Blanc dels Aspres 14,5° Garnatxa blanc	Empordà	Cítric, acidesa marcada			23,00 €
Torres Viña Sol (Eco) 12° Parellada i moscat de frontignan	Catalunya	Fresc, afruitat i fàcil de beure			13,90 €
Castell de Raimat (Eco) 13° Chardoner	Costers del Segre	Rodó i fresc de final llarg		12,20 €	16,50 €
Morlanda (Eco) 14° Macabeu, garnatxa blanca, moscatell	Priorat	Estructurat, equilibrat i persistent			23,50 €
Can Sumoi (Eco) 12° Xarel·lo	Penedès	Rodo i lleugerament sec			21,00 €
Freyé 11,5° Moscat, parellada	Penedès	Fresc, molt afruitat i persistent			16,00 €
Casar de Burbia (Eco) 13° Godello	Bierzo	Sedós i molt equilibrat			19,00 €
O'luar Do Sil · Pago Capellanes 13,5° Godello	Bierzo	Sensual fàcil i alegre			21,50 €
Finca Montico (Eco) 13,5° Verdejo	Rueda	Fresc i aromàtic			23,00 €
José Pariente 13° Sauvignon blanc	Rueda	Fresc i cítric			20,00 €
Tamaral 13° Verdejo	Rueda	Afruitat i acidesa controlada			16,30 €
Protos 13° Verdejo	Rueda	Untuós amb tocs cítrics			16,00 €
Valdecuevas 13,5° Verdejo	Rueda	Gustós, suau i amb cos			23,00 €
Paco & Lola 13° Albariño	Rias Baixas	Suau i afruitat			17,20 €
Mar de Frades 12,5° Albariño	Rias Baixas	Delicat però amb caràcter			26,00 €

MAGNUM

Mar de Frades (1.5l) 12,5° Albariño	Rias Baixas	Delicat però amb caràcter			45,00 €
Ramon Bilbao Edición Limitada (1.5l) 14° Tempranillo	Rioja	Rodó, equilibrat i persistent			42,00 €

VINS ROSATS

VINOS ROSADOS · VIN ROSÉ · ROSÉ WINE · ROSÉWEINE

					
Rovellats (Pàllid) 12,5° Merlot	Catalunya		3,40 €		14,00 €
		Aromàtic, uniforme i saborós			
Perelada Cigonyes 13° Garnatxa, samsó, merlot	Empordà		3,90 €		16,00 €
		Pàllid amb notes de fruita			
Vi de bota (Granel) 12,5° Ull de llebre	Catalunya			6,00 €	9,00 €
		Suau i afruitat			
Coll de Roses (Pàllid) 12,5° Garnatxa negra	Empordà				18,00 €
		Fàcil de beure, viu i brillant			
Torres de Casta 13° Garnatxa, carinyena	Catalunya				13,90 €
		Fresc i floral			
Abadal 13,5° Cabernet sauvignon, sumoll	Pla de Bages				18,50 €
		Rosat fosc amb cos i ben estructurat			
Can Sumoi la Rosa (Eco) 12° Xarel·lo	Penedès				19,90 €
		Acidesa fresca i ben integrada			
Carteseius Rosat (Eco) 12,5° Garnatxa Roja	Empordà				21,50 €
		Fresc i vi de l'Empordà			

VINS ESCUMOSOS

VINOS ESPUMOSOS · VINS MOUSSEUX · SPARKLING WINE · CHAMPAGNERSORTEN

					
Lavit (Brut Nature) 12° Macabeu i parellada	Cava		3,20 €		14,00 €
		Afruitat, fresc i aromàtic			
Codorníu (Semi Sec) 11,5° Macabeu, xarel·lo i parellada	Cava				14,00 €
		Cos lleuger i vibrant			
Colomer Costa (Brut Nature) (Reserva) 11,5° Macabeu, xarel·lo i parellada	Cava				18,50 €
		Bombolla fina i carbònic integrat			
Anna de Codorníu (Brut) 12° Chardonay, macabeu i parellada	Cava				19,50 €
		Cítric i toc de poma			
Agustí Torelló (Brut) (Reserva) (Eco) 11,5° Macabeu, xarel·lo, parellada, còt i vivera	Cava				20,80 €
		Equilibrat i agradable			
Pere Ventura (Brut Nature) (Gran Reserva) 11,5° Macabeu, xarel·lo, parellada	Cava			16,50 €	28,20 €
		Pastisseria i fruita blanca			
Trepat Cuvée (Rosat Pàllid) (Brut) 11,5° Trepat	Cava				17,50 €
		Rosat, fi i elegant			
Cuvée DS (Brut) (Gran Reserva) 11,5° Parellada, macabeu, xarel·lo	Cava				21,50 €
		Cremós i mineral			
Juvé & Camps (Reserva) 12° Parellada, macabeu, xarel·lo	Cava				26,50 €
		Afruitat i suau			
Raventós i Blanc de nit (Rosat) (Eco) 11,5° Macabeu	Espumós				26,80 €
		Cos de rosat amb ànima de blanc			
Llopart (Brut Nature) (Reserva) 11,5° Macabeu i xarel·lo, parellada	Corpínat				24,50 €
		Madur, sec i untuós			
Gramona Imperial (Brut) (Eco) 12° Xarel·lo, macabeu, parellada, chardonay	Corpínat				34,00 €
		Intens, fresc i elegant			
Sabater i Coca (Brut) (Reserva) 12° Trepat	Corpínat				23,00 €
		Amable i bombolla integrada			
Pierre Mignon Blanc de Blancs 12° Chardonay	Champagne Gran Cru				52,00 €
		Suau i acidesa correcte			

VINS NEGRES

VINOS TINTOS · VIN ROUGE · RED WINE · ROTWEINEN

					
Oliver Conti Lasurreal (Perelada)	Catalunya		3,40 €		13,50 €
14° Garnatxa negra		Suau, fresc i aromàtic			
MAS POU 1986 · Oliver Conti	Empordà		4,80 €		25,00 €
14° Cabernet sauvignon		Viu, potent i llarg			
Ramón Bilbao Edición Limitada (Criança)	Rioja		4,70 €		22,00 €
14° Tempranillo		Rodó, equilibrat i persistent			
Vi de bota (Granel)	Catalunya			6,00 €	9,00 €
14° Garnatxa i ull de llebre					
Perelada Cigonyes	Empordà				16,00 €
14,5° Garnatxa negra i syrah		Jove i afruitat			
Val de Oliva Roble	Castilla y León				14,00 €
14,5° Tempranillo		Aromes de fruites i persisten			
Roig Parals La Botera	Empordà				16,50 €
14° Garnatxa, carinyena, samsó		Floral i fresc			
Rigau Ros (Criança)	Empordà				16,50 €
13,5° Cabernet, garnatxa, merlot		Poc grau i tanins intensos			
Martí Fabra Vinyes Velles	Empordà				19,60 €
14,5° Garnatxa, samsó, cabernet, carinyena		Intens i ben acabat			
Mas Oller Pur	Empordà				20,00 €
14,5° Garnatxa, cabernet i syrah		Potent, llarg i elegant			
Cartesius	Empordà				21,50 €
15° Cabernet, garnatxa, merlot		Intens amb cos			
Perelada 5 finques	Empordà				22,00 €
14,5° Garnatxa negra, samsó, merlot, syrah i cabernet		Afruitat i golós			
Clos de les Dòmines (Reserva)	Empordà				22,00 €
14,5° Carinyena i cabernet		Estructurat i complex			
Roig Parals l'Intrús	Empordà				25,00 €
14,5° Merlot i cabernet		Suau, fi i amb cos			
Roig Parals Camí de Cormes	Empordà				30,50 €
14° Samsó		Fi, persistent, rodó i complet			
Finca Malaveïna	Empordà				31,50 €
14,5° Merlot, cabernet franc, garnatxa, cabernet sauvignon		Profund i persistent			
Perelada Aires de Garbet	Empordà				51,00 €
14,5° Garnatxa		Rodó i subtil			
Acústic	Montsant				19,20 €
15° Carinyena i garnatxa negra		Mineral i persistent			
Senat	Montsant				20,50 €
14,5° Garnatxa		Generós, rodó i agradable			
Mas de Subirà (Eco)	Priorat				24,00 €
15° Cabernet, carinyena, garnatxa		Fruïta, elegant i persistent			
Embruix Vall Llach	Priorat				31,50 €
15,5° Syrah, merlot, carinyena, cabernet i garnatxa		Estructurat i rodó			
Gotim Bru	Costers del Segre			13,50 €	16,80 €
14° Merlot, tempranillo, cabernet sauvignon		Pas suau, fi i amb cos			
Proelio (Criança)	Rioja				17,50 €
14° Tempranillo i garnatxa		Modern i sabros			
Bai Gorri (Criança)	Rioja			15,50 €	20,00 €
14° Tempranillo		Delicat i elegant			

					
Marqués de Vargas (Reserva) 14° Tempranillo	Rioja	Clàssic, modern i rodó			26,00 €
Finca Martelo (Reserva) (94 Peñín) 14,5° Tempranillo	Rioja	Equilibrat			31,50 €
Viña Ardanza (Reserva) 14,5° Tempranillo	Rioja	Subtil, fruita madura i torrats			35,80 €
Marqués de Murrieta (Reserva) 14° Tempranillo	Rioja	Cacau, cafè i regalèssia			34,50 €
Remelluri (Reserva) 14° Tempranillo, malvasia, graciano i virua	Rioja	Clàssic i poderós			33,00 €
Prado Rey Origen (Cosecha) 14° Tempranillo	Ribera del Duero	Jove, fresc i fruïter			16,70 €
Pago de los Capellanes (Criança) 13,5° Tempranillo	Ribera del Duero	Suculent i carnós			36,00 €
Adaro (Eco) (Cosecha) 15° Tempranillo	Ribera del Duero	Terrós, sedós i equilibrat			29,50 €
Tamaral (Roble) (Cosecha) 14,5° Tempranillo	Ribera del Duero	Equilibrat i gustós			16,00 €
Figuro 12 (Crianza) 14° Tempranillo	Ribera del Duero	Sedós i cos mig	21,50 €		28,00 €
Áster (Crianza) 14,5° Tempranillo	Ribera del Duero	Equilibrat, robust i llarg			25,00 €
Protos 27 (Cosecha) 14° Tinta del país	Ribera del Duero	Cos i carnositat equilibrada			31,00 €
Emilio Moro Malleolus (Cosecha) 14,5° Tempranillo	Ribera del Duero	Bona entrada i final llarg			43,00 €
Conde San Cristóbal (Crianza) 14,5° Tempranillo	Ribera del Duero	Contudent i fruita madura			24,00 €
Cepas Viejas 14,5° Mencia	Bierzo	Voluminós i glicèric			23,00 €
Godina 16° Garnatxa	Campo de Borja	Fort, intens i fàcil de beure			26,00 €

AL·LÈRGIES

Alergias · Allergies · Allergien

Si teniu alguna intolerància alimentària, si us plau, informeu al nostre personal. Vetllarem per preparar els vostres plats de manera segura i adaptada a les vostres necessitats.

- (*) Plats que porten garnició que poden contenir al·lergogens.
- (*) Platos que llevan garnición que pueden contener alérgenos.
- (*) Plats avec garnitures pouvant contenir des allergènes.
- (*) Dishes with garnishes that may contain allergens.
- (*) Gerichte mit Beilagen, die Allergene enthalten können.



Gluten



Tramussos · Lupins · Lupinen



Ous · Huevos · Œufs · Eggs · Eier



Sèsam · Séssamo · Séssame



Api · Apio · Céleri · Celery · Sellerie



Sulfits · Sulfitos · Sulphites



Soja · Soy



Molluscs · Moluscos · Mollusques · Molluscs · Weichtiere



Fruits secs · Frutos secos · Fruits à coque · Nuts · Nüsse



Cacauets · Cacahuets · Arachides · Peanuts



Mostassa · Mostaza · Moutarde · Mustard · Senf



Peix · Pescado · Possion · Fish · Fisch



Crustacis · Crustacés · Crustaceans · Krebstiere



Làctics · Lácteos · Laitiers · Dairy · Milch