

FAVES I PÈSOLS OFEGATS A LA CATALANA

Habas y guisantes a la catalana • Féves et petit pois a la catalane
Broad beans and peas Catalan style • Dicke Bohnen und Erbsen Katalanischen
stil 14,90 €

CALÇOTS SENSE FEINA EN TEMPURA 🍷 🍷

Calçots (cebollas tiernas en tempura) • Calçots (oignons tendres) panés.
Calçots with tempura (roasted onion shoots) • (geróestete junge Zwiebeln) mit
tempura 12,90 €

CARXOFES ARREBOSSADES AMB SALSÀ ROMESCO 🍷 🍷

Alcachofas rebozadas con romesco • Artichauts panés au romesco
Deep fried artichokes with romesco sauce • Frittierte artischocken mit sauce romesco 14,40 €

SALTEJAT DE CARXOFES, ESPARRECS I PÈSOLS AMB PERNIL

Salteado de alcachofas, espárragos y guisantes con jamón • Artichauts sautés, asperges au jambon
Artichokes sauté and, asparagus with ham • Artischocken, Spargel mit schinken 16,80 €

CARXOFES A LA BRASA AMB SALSÀ ROMESCO 🍷 🍷

Alcachofas a la brasa con romesco • Artichauts grillées au romesco
Grilled artichokes with romesco sauce • Gegrilltes artischocken mit sauce
romesco 12,90 €

TRINXAT DE COL I PATATA AMB OU FERRAT I XUÏA 🍷

Trinchado de col y patata con huevo y tocino • Hachis de chou et pommes de terre avec oeuf et lard
Cabbage and potato mash with egg and bacon • Kartoffel-kohl-stampf mit Ei und Speck 13,90 €

CROQUETES DE CARN DE PEROL FETES A CASA 🍷 🍷

Croquetas de carne • Boulettes de viande • Meat croquettes •
Fleischbällchen 10,80 €

FESOLS DE L'ULL ROS SALTEJATS AMB CARN DE PEROL I XUÏA A LA BRASA

Fesoles salteados con carne de perol y panceta • Fesoles sautées à la viande de perol et lardons grillés
Sautéed fesoies with puerol meat and grilled bacon • Sautierte fesoies mit perolfleisch und gegrilltem
speck 12,90 €

GAMBES DE PALAMÓS (segons mercat) 🍷

Gambas 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 17,90
€

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 15,90 €

LLOM DE BACALLÀ EXTRA FET A LA BRASA 🍷

Lomo de bacalao extra a la brasa • Longe de morue grillée
Grilled cod loin • Gegrillte Kabeljau-Lende 23,50 €
TVA inclòs / TVA Incluído / TVA include / VAT included / MwSt inkl

RESTAURANT

MAS POU

CUINA CASOLANA


INFORMACIÓ AL CLIENT


A LA 1:00 h. DE LA NIT TANQUEM LES NOSTRES INSTAL·LACIONS

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 €
Longanissa de Can Raliu · Longaniza · Sauscissa · Sausage · Wurst 	6,00 €

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 IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl	9,00 €

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 OLI 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 BRÀSA AMB SALSÀ ROMESCO

Espárragos 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

Pastel de tortilla • Tourte d'omelettes aux légumes • Vegetable omelette •
Gemüseomelett 10,80 €

CROQUETES DE RAP I GAMBES (6 unitats)

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

ESCUDELLA AMB GALETS I PILOTA

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 14,90 €

CANELONS DE ROSTIT TRADICIONALS GRATINATS

Canelones • Cannelloni 11,60 €

CALAMARS A LA ROMANA

Calamares a la romana • Calamars en beignets
Squid rings fried in batter • Pariertes Tintenfisch 15,00 €

CALAMARS A L'ANDALUSA

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

ENTRANTS VARIATS (mínim 2 persones) (*)

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 • Pastís de truites • Plat de temporada
Torrada amb escalivada i anxova • Bacallà amb "casaca" • Croquetes de carn fetes a casa

Opció cargols amb allioli i tomata +3,00 € (preu per persona)

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 18,90 €

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 11,90 €

PEUS DE PORC A LA BRASA AMB MONGETES DEL GANXET

Manitas de cerdo a la brasa con judías • 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 17,90 €

COSTELLES DE CONILL DE L'EMPORDÀ ARREBOSSADES

Costillas de conejo rebozadas • Côtelettes de lapin panés
Breaded cutlets rabbit • Panierte Kaninchen Rippen 14,90 €

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 14,90 €

BOTIFARRA DE PORC DUROC AMB MONGETES DEL GANXET I XUIA

Butifarra con judías y panceta • Saucisse avec des haricots
Sausage with beans • Bratwurst mit weissen Bohnen 13,90 €

VEDELLA DE GIRONA MADURADA FETA A LA BRASA (*)

FILET (200gr) • Solomillo • Filet • Kalbsfilet (*)	23,90 €
ENTRECOT PETIT (250gr) • Entrecotê (*)	14,90 €
ENTRECOT (400gr) • Entrecotê (*)	20,50 €
ENTRECOT A LA PEDRA (700gr) • Entrecot a la pedra (<i>chuletón</i>) (*)	36,00 €
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 • Joutes 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 (*) 🦑

Calamares a la plancha 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 plancha • 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 19,90 €

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

MAGNUM 🍷

Mar de Frades (1.5l) 12,5 ^º Albariño	Rias Baixas				45,00 €
		Delicat però amb caràcter			

Ramon Bilbao Edición Limitada (1.5l) Rioja

42,00 €




14^a

Tempranillo

Rodó, equilibrat i persistent

VINS ROSATS 🍷

VINOS ROSADOS • VIN ROSÉ • ROSÉ WINE • ROSÉWEINE

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

VINS ESCUMOSOS 🍷

VINOS ESPUMOSOS • VINS MOUSSEUX • SPARKLING WINE • CHAMPAGNERSORTEN

					
Lavit (Brut Nature) 12 ^a Macabeu i parellada	Cava		3,20 €		14,00 €
		<i>Afruitat, fresc i aromàtic</i>			
Codorníu (Semi Sec) 11,5 ^a Macabeu, xarel·lo i parellada	Cava				14,00 €
		<i>Cos lleuger i vibrant</i>			
Colomer Costa (Brut Nature) (Reserva) 11,5 ^a Macabeu, xarel·lo i parellada	Cava				18,50 €
		<i>Bombolla fina i carbònic integrat</i>			
Anna de Codorníu (Brut) 12 ^a Chardonnay, macabeu i parellada	Cava				19,50 €
		<i>Cítric i toc de poma</i>			
Agustí Torelló (Brut) (Reserva) (Eco) 11,5 ^a Macabeu, xarel·lo, parellada, còt i vivera	Cava				20,80 €
		<i>Equilibrat i agradable</i>			
Pere Ventura (Brut Nature) (Gran Reserva) 11,5 ^a Macabeu, xarel·lo, parellada	Cava			16,50 €	28,20 €
		<i>Pastisseria i fruita blanca</i>			
Trepat Cuvée (Rosat Pàl·lid) (Brut) 11,5 ^a Trepat	Cava				17,50 €
		<i>Rosat, fi i elegant</i>			
Cuvée DS (Brut) (Gran Reserva) 11,5 ^a Parellada, macabeu, xarel·lo	Cava				21,50 €
		<i>Cremós i mineral</i>			
Juvé & Camps (Reserva) 12 ^a Parellada, macabeu, xarel·lo	Cava				26,50 €
		<i>Afruitat i suau</i>			
Raventós i Blanc de nit (Rosat) (Eco) 11,5 ^a Macabeu	Espumós				26,80 €
		<i>Cos de rosat amb ànima de blanc</i>			
Llopart (Brut Nature) (Reserva) 11,5 ^a Macabeu i xarel·lo, parellada	Corpinat				24,50 €
		<i>Madur, sec i untuós</i>			
Gramona Imperial (Brut) (Eco) 12 ^a Xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay	Corpinat				34,00 €
		<i>Intens, fresc i elegant</i>			
Sabater i Coca (Brut) (Reserva)	Corpinat				23,00 €

12ª

Trepal

Amable i bombolla integrada

Pierre Mignon Blanc de Blancs

Champagne Gran Cru

52,00 €

12ª

Chardonnay

Suau i acidesa correcte

VINS NEGRES 🍷

VINOS TINTOS • VIN ROUGE • RED WINE • ROTWEINEN

					
Oliver Conti Lasurreal (Perelada)	Catalunya		3,40 €		13,50 €
14ª	Garnatxa negra				Suau, fresc i aromàtic
MAS POU 1986. Coliita 2017 // 2019	Empordà		4,80 €		25,00 €
14ª	Cabernet sauvignon //+ Garxatge , Merlot				Viu, potent i llarg
Ramón Bilbao Edición Limitada (Criança)	Rioja		4,70 €		22,00 €
14ª	Tempranillo				Rodó, equilibrat i persistent
Vi de bota (Granel)	Catalunya			6,00 €	9,00 €
14ª	Garnatxa i ull de llebre				
Perelada Cigonyes	Empordà				16,00 €
14,5ª	Garnatxa negra i syrah				Jove i afruitat
4 RIUS - Faura (Eco)	Giirona				16,90 €
14ª	Garnatxa, Syrah				Aromes de fruites i persisten
Roig Parals La Botera	Empordà				16,50 €
14ª	Garnatxa, carinyena, samsó				Floral i fresc
Rigau Ros (Criança)	Empordà				16,50 €
13,5ª	Cabernet, garnatxa, merlot				Poc grau i tanins intensos
Martí Fabra Vinyes Velles	Empordà				19,60 €
14,5ª	Garnatxa, samsó, cabernet, carinyena				Intens i ben acabat
Mas Oller Pur	Empordà				20,00 €
14,5ª	Garnatxa, cabernet i syrah				Potent, llarg i elegant
Cartesius	Empordà				21,50 €
15ª	Cabernet, garnatxa, merlot				Intens amb cos
Perelada 5 finques	Empordà				22,00 €
14,5ª	Garnatxa negra, samsó, merlot, syrah i cabernet				Afruitat i golós
Clos de les Dòmines (Reserva)	Empordà				22,00 €
14,5ª	Carinyena i cabernet				Estructurat i complex
Roig Parals l'Intrús	Empordà				25,00 €
14,5ª	Merlot i cabernet				Suau, fi i amb cos
Roig Parals Camí de Cormes	Empordà				30,50 €
14ª	Samsó				Fi, persistent, rodó i complet
Finca Malaveïna	Empordà				31,50 €
14,5ª	Merlot, cabernet franc, garnatxa, cabernet sauvignon				Profund i persistent
Perelada Aires de Garbet	Empordà				51,00 €
14,5ª	Garnatxa				Rodó i subtil
Acústic	Montsant				19,20 €
15ª	Carinyena i garnatxa negra				Mineral i persistent
Senat	Montsant				20,50 €
14,5ª	Garnatxa				Generós, rodó i agradable
Mas de Subirà (Eco)	Priorat				24,00 €
15ª	Cabernet, carinyena, garnatxa				Fruita, elegant i persistent
Embruix Vall Llach	Priorat				31,50 €
15,5ª	Syrah, merlot, carinyena, cabernet i garnatxa				Estructurat i rodó

Gotim Bru 14 ^a Merlot, tempranillo, cabernet sauvignon	Costers del Segre	Pas suau, fi i amb cos	13,50 €	16,80 €
Proelio (Criança) 14 ^a Tempranillo i ganatxa	Rioja	Modern i sabros		17,50 €
Bai Gorri (Criança) 14 ^a Tempranillo	Rioja	Delicat i elegant	15,50 €	20,00 €
Marqués de Vargas (Reserva) 14 ^a Tempranillo	Rioja	Clàssic, modern i rodó		26,00 €
Finca Martelo (Reserva) (94 Peñín) 14,5 ^a Tempranillo	Rioja	Equilibrat		31,50 €
Viña Ardanza (Reserva) 14,5 ^a Tempranillo	Rioja	Subtil, fruita madura i torrats		35,80 €
Marqués de Murrieta (Reserva) 14 ^a Tempranillo	Rioja	Cacau, cafè i regalèssia		34,50 €
Remelluri (Reserva) 14 ^a Tempranillo, malvasia, graciano i virua	Rioja	Clàssic i poderós		33,00 €
Prado Rey Origen (Cosecha) 14 ^a Tempranillo	Ribera del Duero	Jove, fresc i fruiter		16,70 €
Pago de los Capellanes (Criança) 13,5 ^a Tempranillo	Ribera del Duero	Suculent i carnos		36,00 €
Adaro (Eco) (Cosecha) 15 ^a Tempranillo	Ribera del Duero	Terrós, sedós i equilibrat		29,50 €
Tamaral (Roble) (Cosecha) 14,5 ^a Tempranillo	Ribera del Duero	Equilibrat i gustós		16,00 €
Figuero 12 (Crianza) 14 ^a Tempranillo	Ribera del Duero	Sedós i cos mig	21,50 €	28,00 €
Áster (Crianza) 14,5 ^a Tempranillo	Ribera del Duero	Equilibrat, robust i llarg		25,00 €
Protos 27 (Cosecha) 14 ^a Tinta del país	Ribera del Duero	Cos i carnositat equilibrada		31,00 €
Emilio Moro Malleolus (Cosecha) 14,5 ^a Tempranillo	Ribera del Duero	Bona entrada i final llarg		43,00 €
Conde San Cristóbal (Crianza) 14,5 ^a Tempranillo	Ribera del Duero	Contudent i fruita madura		24,00 €
Cepas Viejas 14,5 ^a Mencia	Bierzo	Voluminós i glicèric		23,00 €
Godina 16 ^a 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 guarnició que poden contenir al·lèrgens.

(*) Platos que llevan guarnición 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.