

( 4 )

**TRINXAT DE COL I PATATA AMB OU FERRAT I XUIA** 🍷

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 14,90 €

**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 €

**SALTEJAT DE CARXOFES, ESPÀRRECS I PÈSOLS AMB PERNIL**

Salteado de alcachofas, espàrragos y guisantes con jamón · Artichauts sautés, asperges et pois au jambon  
sauted artichoke, asparagus and peas with ham · sautierte artischocken, spargel und erbsen mit schinken 16,80 €

**CARXOFES ARREBOSSADES AMB SALSÀ ROMESCO** 🌿 🍷

Alcachofas rebozadas con romesco · Artichauts panés au romesco  
Deep fried artichokes with romesco sauce · Frittierte artischocken mit sauce romesco 13,90 €

**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 15,40 €

**AMANIDA DE BACALLÀ AMB TOMATA RATLLADA (ESQUEIXADA)** 🍷

Ensalada de bacalao con tomate rallado · Salade de morue à la tomate râpée  
Cod sajad with grated tomato · Kabeljausalat mit geriebener tomate 15,90 €

**CROQUETES DE CARN DE PEROL FETES A CASA** (6 unitats) 🌿 🍷

Croquetas de carne · Boulettes de viande · Meat croquettes · Fleischbällchen 12,00 €

**CROQUETES DE VERDURES A LA BRASA** (6 unitats) 🌿 🍷

Croquetas de verduras · Croquettes de légumes · Vegetable croquettes · Gemüsekroketten 12,00 €

**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 19,90 €

**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** (segons disponibilitat) 🍷

Lomo de bacalao extra a la brasa · Longe de morue grillée  
Grilled cod loin · Gegrillte Kabeljau-Lende 26,00 €

**GAMBES DE PALAMÓS** (segons mercat) 🌿

Cambas de Palamós · Palamós grilled red prawns  
Crevettes de Palamós · Gegrillte Palamós-Garnelen 28,00 €

RESTAURANT

# MAS POU

CUINA CASOLANA

## INFORMACIÓ AL CLIENT


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





## VERMUT · APERITIUS · BEGUDES

APERITIVOS · APÉRITIFS

Vermut de la casa	3,20 €	Refrescs	3,20 €
Copa de cava · Kirsh Royal	3,50 €	Canya	3,20 €
Sidra · Suc de poma Mooma	4,00 €	Estrella · Voll Damm · Daura (no gluten)	3,50 €
Vermut Martini negre o blanc	4,00 €	Clara · Free Damm · Alhambra	3,50 €
Vermut Izaguirre reserva	4,60 €	Mahou Torrada 0,0	3,50 €
Negroni	7,90 €	Suc de taronja	4,90 €
Aperol spritz, Americano	6,70 €	Aigua Font Vella (1 litre)	3,30 €
Ricard · Campari	5,00 €	Aigua Font Vella (½ litre)	2,50 €
Campari amb suc de taronja	6,90 €	Aigua gas Malavella (½ litre)	3,20 €
La Ina · Porto · Dry Sack	3,00 €	Gasosa Casa Negre (½ litre)	3,20 €
Sangria de vi (copa)	4,50 €	Sangria de vi (1 litre)	15,50 €
Sangria de cava (copa)	5,30 €	Sangria de cava (1 litre)	18,50 €






(\*) Tots els productes derivats del vi porten sulfits 

(\*) Totes les cerveses porten gluten 

Olives grossal farcides d'anxova (8 unitats) · Aceitunas rellenas · Stuffed Olives 	8,40 €
Olives sense pinyol · Aceitunas sin hueso · Pitted Olives 	3,50 €
Patates ondulades · Potatoes · Kartoffeln	2,80 €
Formatge "Manxec" · Queso "Manchego" · Manchego cheese · Manchego-Käse 	6,20 €
Anxoves de l'Escala (4 filets) · Anchoas · Anchois · Anchovies · Sardellen 	8,50 €
Llonganissa de Can Raliu · Longaniza · Saucisse · Sausage · Wurst 	8,50 €
Escopinyes · Berberechos · Coques · Cockles · Herzmuscheln 	9,50 €

## PLATS PER A NENS

PARA NIÑOS · POUR ENFANTS · FOR CHILDREN · FÜR KINDER

Macarrons amb carn i tomàquet · Macarrones · Macaroni · Makkaroni  	10,90 €
Croquetes de carn · Croquetas de carne · Croquettes viande · Kroketten (*)  	10,90 €
½ Filet de vedella · ½ Filete de ternera · ½ filet de veau · ½ Fillet of beef · ½ Rinderfilet (*)	13,00 €
Costelles de xai (2 uds) · Costillas de cordero · Côtelettes d'agneau · Lamb chops · Zwei Lammkoteletts (*)	13,00 €
Pit de pollastre arrebossat · Pollo rebozado · Poulet Pané · Breaded chicken (*)  	10,90 €

# ENTRANTS

ENTRANTES · HORS D'ŒUVRE · VORSPEISEN

---

## L'AMANIDA VERDA DE SEMPRE

Ensalada variada · Salade · Mixed salad · Gemischter Salat ..... 9,60 €

## 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 ..... 12,80 €

## 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-Käse-Salat mit Apfelkompott ..... 11,20 €

## 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 ..... 14,80 €

## 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 ..... 15,80 €

## 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 ..... 22,90 €

## 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 ..... 16,90 €

## 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 ..... 10,90 €

## 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 ..... 13,60 €

## PASTÍS DE TRUITES DE VERDURES 0

Pastel de tortilla · Tourte d'omelettes aux légumes · Vegetable omelette · Gemüseomelett ..... 13,80 €

## 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 ..... 12,80 €

## ESCUDELLA AMB GALETS I PILOTA 🌿 0 🍴

Caldo de pastas com "galets y pilota" · Soupe de pâtes  
Cataln soup with pasta · Katalanisch Suppe mit Nudlen ..... 10,90 €

## 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 ..... 13,90 €

## ESCALIVADA CALENTA FETA A LA BRASA

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

## CARGOLS SECS AMB ALLIOLI I TOMATA (50 unitats aprox.) 🍷

Caracoles · Escargots · Snails · Schnecken ..... 14,90 €

## CANELONS DE ROSTIT TRADICIONALS GRATINATS 🌿 0 🍴

Canelones · Cannelloni ..... 14,60 €

## CALAMARS A LA ROMANA 🌿 🍷

Calamares a la romana · Calamars en beignets  
Squid rings fried in batter · Parieter Tintenfisch ..... 15,00 €

## CALAMARS A L'ANDALUSA 🌿 🍷

Calamared a la andaluz a · Style Analou calamars  
Andalusian style squid · Andalusischen still tintenfisch ..... 15,00 €

## 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 · 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 (Dues llesques · Dos rebanadas)	2,00 €	Pa torrat (Dues llesques · Dos rebanadas)	3,00 €
Pa sense gluten 🍷 (preu per persona)	4,00 €	Coca de pa 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 ..... 22,50€

## 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 ..... 13,90 €

## 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 · Cegrillte Schweinfüsse ..... 14,80 €

## 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 ..... 18,50 €

## COSTELLES DE CONILL DE L'EMPORDÀ ARREBOSSADES 🍷

Costillas de conejo rebozadas · Côtelettes de lapin panés

Breaded cutlets rabbit · Panierte Kaninchen Rippen ..... 15,90 €

## 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 ..... 15,90 €

## 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 ..... 14,90 €

## VEDELLA DE GIRONA MADURADA FETA A LA BRASA (\*)

**FILET (200gr) · Solomillo · Filet · Kalbsfilet (\*)** ..... 24,90 €

**ENTRECOT PETIT (250gr) · Entrecoté (\*)** ..... 15,90 €

**ENTRECOT (400gr) · Entrecoté (\*)** ..... 22,50 €

**ENTRECOT A LA PEDRA DE FERRO FOS (700gr) · Entrecot a la piedra (\*)** ..... 39,50 €

Entrecôte sur la pierre · Entrecote on hot stone · Entrecote auf dem Stein

ALTRES CARNS AMB PEDRA DE FERRO FOS, TENEN UN SUPLEMENT de ..... +2,00 €

## (\*) 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 ..... 22,90 €

## 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 ..... 19,90 €

## 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 ..... 23,50 €

## SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA (\*) 🍷

Suprema de corvina a la brasa · Suprême de 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

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

## MAGNUM

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

## VINS ROSATS

VINOS ROSADOS · VIN ROSÉ · ROSÉ WINE · ROSÉWEINE

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

## VINS ESCUMOSOS

VINOS ESPUMOSOS · VINS MOUSSEUX · SPARKLING WINE · CHAMPAGNERSORTEN

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

# VINS NEGRES

VINOS TINTOS • VIN ROUGE • RED WINE • ROTWEINEN

					
<b>Lasurreal Oliver Conti</b> (Perelada)	Catalunya		3,40 €		13,50 €
14° Gamatxa negra,		Suau, fresc i aromàtic			
<b>MAS POU 1986. Coliita 2017</b>	Empordà				25,00 €
14° VIDE GUARDA Cabernet sauvignon		Viu, potent i llarg			
<b>Ramón Bilbao Edición Limitada</b> (Criança)	Rioja		4,70 €		22,00 €
14° Tempranillo		Rodó, equilibrat i persistent			
<b>Vi de bota</b> (Granel)	Catalunya			6,00 €	9,00 €
14° Gamatxa i ull de llebre					
<b>Cigonyes Perelada</b>	Empordà				16,00 €
14,5° Gamatxa negra i syrah		Jove i afruitat			
<b>4 RIUS - Faura</b> (Eco)	Girona				16,90 €
14° Gamatxa, Syrah		Aromes de fruites i persisten			
<b>La Botera Roig Parals</b>	Empordà				16,50 €
14° Gamatxa, carinyena, samsó		Floral i fresc			
<b>Rigau Ros</b> (Criança)	Empordà				16,50 €
13,5° Cabernet, gamatxa, merlot		Poc grau i tanins intensos			
<b>Vinyes Velles Martí Fabra</b>	Empordà				19,60 €
14,5° Gamatxa, samsó, cabernet, carinyena		Intens i ben acabat			
<b>Pur Mas Oller</b>	Empordà				20,00 €
14,5° Gamatxa, cabernet i syrah		Potent, llarg i elegant			
<b>Ravissó Arché Pagès</b>	Empordà				19,50 €
14,5° Gamatxa negra, Cabernet sauvignon, i syrah		Vi jove amb estructura			
<b>5 finques Perelada</b>	Empordà				22,00 €
14,5° Gamatxa negra, samsó, merlot, syrah i cabernet		Afruitat i golós			
<b>Clos de les Dòmines</b> (Reserva)	Empordà				22,00 €
14,5° Carinyena i cabernet		Estructurat i complex			
<b>l'Intrús Roig Parals</b>	Empordà				25,00 €
14,5° Merlot i cabernet		Suau, fi i amb cos			
<b>Camí de Cormes Roig Parals</b>	Empordà				30,50 €
14° Samsó		Fi, persistent, rodó i complet			
<b>Aires de Garbet Perelada</b>	Empordà				51,00 €
14,5° Gamatxa		Rodó i subtil			
<b>Acústic</b>	Montsant				19,20 €
15° Carinyena i gamatxa negra		Mineral i persistent			
<b>Senat</b>	Montsant				20,50 €
14,5° Gamatxa		Generós, rodó i agradable			
<b>Mas de Subirà</b> (Eco)	Priorat				24,00 €
15° Cabernet, carinyena, gamatxa		Fruita, elegant i persistent			
<b>Embruix Vall Llach</b>	Priorat				31,50 €
15,5° Syrah, merlot, carinyena, cabernet i gamatxa		Estructurat i rodó			
<b>Gotim Bru</b>	Costers del Segre			13,50 €	16,80 €
14° Merlot, tempranillo, cabernet sauvignon		Pas suau, fi i amb cos			
<b>Proelio</b> (Criança)	Rioja				17,50 €
14° Tempranillo i gamatxa		Modern i sabros			
<b>Bai Gorri</b> (Criança)	Rioja			15,50 €	20,00 €
14° Tempranillo		Delicat i elegant			

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

## 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.



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