

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 €

SALTEJAT DE CARXOFES, ESPÀRRECS I PÈSOLS AMB PERNIL

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

TEMPURA D'ESPÀRRECS AMB SALSÀ ROMESCO  

Tempura de espàrragos verdes com romesco · Asperges vertes panés au romesco
Green asparagu with tempura with Romesco sauce · Grüner Sparge mit tempura mit Sauce Romesco 13,50 €

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 €

PATATES ENMASCARADES AMB CARN DE PEROL, BOTIFARRA NEGRA I XUIA

Patata salteada con carne de perol y panceta, Pommes de terra sautées au porc au bacon,
Sautéed potatoes with pork and bacon, Gebratene Kartoffeln mit Schweinefleisch und Speck 14,50 €

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 · Gemüsecroketten 12,00 €

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

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) 

Gambas de Palamós · Palamós grilled red prawns
Crevettes de Palamós · Gegrillte Palamós-Gamelen 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 Negra (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 andalusa · 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 22,90€

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 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 · Gegrillte Schweinfüsse 14,90 €

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 18,90 €

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 15,40 €

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) · CHULETON 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 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

					
Lasurreal Oliver Conti (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 €
Cigonyes Perelada 12,5° Macabeu	Empordà	Ampli, envoltant i vivaç			16,00 €
Mallolet Roig Parals (Eco) 13,5° Macabeu, moscat, garnatxa blanc	Empordà	Sec, cítric i notes de mosca5			16,00 €
Arran de Mar - Faura (Eco) 12° Verdejo	Rueda	Fresc, afruitat i fàcil de beure			13,50 €
Notes de Blanc Mas Geli 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 €
Castell de Raimat (Eco) 13° Chardonnay	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° Codello	Bierzo	Sedós i molt equilibrat			19,00 €
O'luar Do Sil · Pago Capellanes 13,5° Codello	Bierzo	Sensual fàcil i alegre			21,50 €
Finca Montico (Eco) 13,5° Verdejo	Rueda	Fresc i aromàtic			23,00 €
José Pariente 13° Souvignon 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 caràcte			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 €
			<i>Aromàtic, uniforme i saborós</i>	
Cigonyes Perelada 13° Garnatxa, samsó, merlot	Empordà	3,90 €		16,00 €
			<i>Pàllid amb notes de fruita</i>	
Coll de Roses (Pàllid) 12,5° Garnatxa negra	Empordà			18,00 €
			<i>Fàcil de beure, viu i brillant</i>	
Torres de Casta 13° Garnatxa, carinyena	Catalunya			13,90 €
			<i>Fresc i floral</i>	
Abadal 13,5° Cabernet sauvignon, sumoll	Pla de Bages			18,50 €
			<i>Rosat fosc amb cos i ben estructurat</i>	
La Rosa Can Sumoi (Eco) 12° Xarel·lo	Penedès			19,90 €
			<i>Acidesa fresca i ben integrada</i>	
Carteseius Rosat (Eco) 12,5° 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° Macabeu i parellada	Cava	3,20 €		14,00 €
			<i>Afruitat, fresc i aromàtic</i>	
Codorníu (Semi Sec) 11,5° Macabeu, xarel·lo i parellada	Cava			14,00 €
			<i>Cos lleuger i vibrant</i>	
Colomer Costa (Brut Nature) (Reserva) 11,5° Macabeu, xarel·lo i parellada	Cava			18,50 €
			<i>Bombolla fina i carbònic integrat</i>	
Anna de Codorníu (Brut) 12° Chardonay, macabeu i parellada	Cava			19,50 €
			<i>Cític i toc de poma</i>	
Agustí Torelló (Brut) (Reserva) (Eco) 11,5° Macabeu, xarel·lo, parellada, còt i vivera	Cava			20,80 €
			<i>Equilibrat i agradable</i>	
Pere Ventura (Brut Nature) (Gran Reserva) 11,5° Macabeu, xarel·lo, parellada	Cava		16,50 €	28,20 €
			<i>Pastisseria i fruita blanca</i>	
Trepac Cuvée (Rosat Pàllid) (Brut) 11,5° Trepac	Cava			17,50 €
			<i>Rosat, fi i elegant</i>	
Cuvée DS (Brut) (Gran Reserva) 11,5° Parellada, macabeu, xarel·lo	Cava			21,50 €
			<i>Cremós i mineral</i>	
Juvé & Camps (Reserva) 12° Parellada, macabeu, xarel·lo	Cava			26,50 €
			<i>Afruitat i suau</i>	
Raventós i Blanc de nit (Rosat) (Eco) 11,5° Macabeu	Espumós			26,80 €
			<i>Cos de rosat amb ànima de blanc</i>	
Llopart (Brut Nature) (Reserva) 11,5° Macabeu i xarel·lo, parellada	Corpínat			24,50 €
			<i>Madur, sec i untuós</i>	
Gramona Imperial (Brut) (Eco) 12° Xarel·lo, macabeu, parellada, chardonay	Corpínat			34,00 €
			<i>Intens, fresc i elegant</i>	
Sabater i Coca (Brut) (Reserva) 12° Trepac	Corpínat			23,00 €
			<i>Amable i bombolla integrada</i>	
Pierre Mignon Blanc de Blancs 12° Chardonay	Champagne Gran Cru			52,00 €
			<i>Suau i acidesa correcta</i>	

VINS NEGRES

VINOS TINTOS • VIN ROUGE • RED WINE • ROTWEINEN

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

					
Marqués de Vargas (Reserva)	Rioja				26,00 €
14° Tempranillo		Clàssic, modern i rodó			
Finca Martelo (Reserva) (94 Peñín)	Rioja				31,50 €
14,5° Tempranillo		Equilibrat			
Viña Ardanza (Reserva)	Rioja				35,80 €
14,5° Tempranillo		Subtil, fruita madura i torrats			
Marqués de Murrieta (Reserva)	Rioja				34,50 €
14° Tempranillo		Cacau, cafè i regalèssia			
Remelluri (Reserva)	Rioja				33,00 €
14° Tempranillo, malvasia, graciano i virua		Clàssic i poderós			
Prado Rey Origen (Cosecha)	Ribera del Duero				16,70 €
14° Tempranillo		Jove, fresc i fruïter			
Pago de los Capellanes (Criança)	Ribera del Duero				36,00 €
13,5° Tempranillo		Suculent i carnós			
Adaro (Eco) (Cosecha)	Ribera del Duero				29,50 €
15° Tempranillo		Terrós, sedós i equilibrat			
Tamaral (Roble) (Cosecha)	Ribera del Duero				16,00 €
14,5° Tempranillo		Equilibrat i gustós			
Figuero 12 (Crianza)	Ribera del Duero		21,50 €	28,00 €	
14° Tempranillo		Sedós i cos mig			
Áster (Crianza)	Ribera del Duero				25,00 €
14,5° Tempranillo		Equilibrat, robust i llarg			
Protos 27 (Cosecha)	Ribera del Duero				31,00 €
14° Tinta del país		Cos i carnositat equilibrada			
Malleolus Emilio Moro (Cosecha)	Ribera del Duero				43,00 €
14,5° Tempranillo		Bona entrada i final llarg			
Conde San Cristóbal (Crianza)	Ribera del Duero				24,00 €
14,5° Tempranillo		Contudent i fruita madura			
Cepas Viejas	Bierzo				23,00 €
14,5° Mencia		Voluminós i glicèric			
Godina	Campo de Borja				26,00 €
16° Garnatxa		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	 Molluscs · Moluscos · Mollusques · Molluscs · Weichtiere
 Tramussos · Lupins · Lupinen	 Fruits secs · Frutos secos · Fruits à coque · Nuts · Nüsse
 Ous · Huevos · Œufs · Eggs · Eier	 Cacauets · Cacahuets · Arachides · Peanuts
 Sèsam · Séssamo · Séssame	 Mostassa · Mostaza · Moutarde · Mustard · Senf
 Api · Apio · Céleri · Celery · Sellerie	 Peix · Pescado · Possion · Fish · Fisch
 Sulfits · Sulfitos · Sulphites	 Crustacis · Crustacés · Crustaceans · Krebstiere
 Soja · Soy	 Làctics · Lácteos · Laitiers · Dairy · Milch