

( 12 )

**ESPÀRRECS BLANCS AMB PEBROT ESCALIVAT, VENTRESCA DE TONYINA I TOMATA** 🍷

Espárragos blancos con pimiento, ventresca de atún y tomate  
Asperges blanches au poivron rouge, ventresca de thon et tomate  
White asparagus with red pepper, tuna belly and tomato  
Weißer Spargel mit Paprika, Thunfischbauch und Tomate 15,90 €

**AMANIDA D'ALVOCAT, TOMÀQUET, FRUTS SECS I SALMÓ** 🍷 🍷

Ensalada de aguacate, tomate, fruits secs y salmón  
Salade d'avocat, tomates, fruits secs et saumon  
Avocado, tomato, nuts and salmon salad • Salat mit Avocado, Tomaten, Nüssen und Lachs 16,90 €

**AMANIDA DE TOMÀQUET AMB CEBA I VENTRESCA DE TONYINA** 🍷

Ensalada de tomate con cebolla y atún • Salade de tomates aux oignons et le thon  
Tomato salad with onions and tuna • Tomatensalat mit Zwiebeln und Thunfisch 13,90 €

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

Ensalada de bacalao con tomate rallado • Salade de morue avec tomate râpée  
Cod salad with grated tomato • Kabeljausalat mit geriebener Tomate 15,90 €

**PATATES ENMASCARADES AMB CARN DE PEROL, BOTIFARRA NEGRA I XUIA**

Patata salteada con carne de perol y panceta • Pommes de terre sautées au porc au bacon  
Mashed potatoes with pork and bacon • Gebratene Kastoffeln mit Schweinefleisch und Speck 15,50 €

**TEMPURA D'ESPÀRRECS AMB SALSA ROMESCO** 🍷 🍷

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

**OUS ESTRELLATS AMB VERDURES AMB TEMPURA** 🍷 🍷 🍷

Huevos rotos con verduras en tempura • Légumes avec tempura, oeufs cassés  
Vegetables with tempura, broken eggs • Gemüse mit tempura, Zerbrochene Eier 14,90 €

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

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

---

**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 €

**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 €

**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 27,00 €

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

Gambas de Palamós • Palamós grilled red prawns  
Crevettes de Palamós • Gegrillte Palamós-Garnelen 29,00 €

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 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 · Cegrillte 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) · Entrecôte (\*) 15,90 €

**ENTRECOT** (400gr) · Entrecôte (\*) 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 ..... 18,50 €

## ESPATLLA DE XAI MELOSA (amb salsa)

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb • Lammschulter ..... 24,90 €

## 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 ..... 18,90 €

## 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 ..... 17,90 €

## GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS 🌿 🍷

Carrillera de ternera con setas • Jous de veau aux champignons  
Stewed veal with mushrooms • Kalbsbackenragout mit Pilzen ..... 20,90 €

## PICANTÓ ROSTIT AMB PATATES I SALSITXES (\*)

Picantón asado con papatas y salsichas • Petit poulet rôti  
Small roast chicken • Klein gebratenes Hähnchen ..... 16,50 €

## 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 ..... 16,90 €

## TURBOT DE PEÇA FET A LA PLANXA (segons mercat) (\*) 🍷

Rodaballo a la planxa • Turbot grillé • Grilled Turbot • Steinbutt vom Grill ..... 25,90 €

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

Suprema de corvina a la brasa • Suprême de corvina grillé  
Grilled corvina Suprême • Gegrillter Corvina Suprême ..... 20,90 €

## LLOBARRO A LA BRASA (segons mercat) (\*) 🍷

Lubina a la brasa • Loup de mer à la braise • Charcoal sea bass • Gegrillter Wolfsbarsch ..... 24,50 €

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

Rape a la brasa • Baudroie à la braise • Grilled monkfish • Gegrillter Seeteufel ..... 28,50 €

# 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 correcta</i>		

# VINS NEGRES

VINOS TINTOS • VIN ROUGE • RED WINE • ROTWEINEN

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

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



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