

ESPÀRRECS BLANCS AMB PEBROT ESCALIVAT, VENTRESCA DE TONYINA I TOMATA ☞

Espárragos blancos con pimienta, atún y tomate · Asperges blanches au poivron, thon et tomate
White asparagus, pepper, tuna and tomato · Weißer Spargel mit Paprika, Thunfisch 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 €

GASPATXO FET AMB PRODUCTES DEL NOSTRE HORT I AMB ACOMPANYAMENT (*)

Gazpacho con guarnición · Gazpacho avec garniture
Gazpacho with garnish · Gazpacho mit Beilage 12,50 €

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 XUÏA

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 €

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 €

ROGERS DE COSTA FREGITS AMB OLI DEL BÓ (segons mercat) 🍷☞

Salmonete de costa frito · Rouget frit · Fried red mullet · Frittierte Rotbarbe 17,90 €

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) 🍷

Cambas 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) · 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 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 (*) 🍷

Calamares 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

					
Lasurreal Oliver Conti (Perelada) 12,5° Gamatxa 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 viuç			16,00 €
Mallolet Roig Parals (Eco) 13,5° Macabeu, moscat, gamatxa 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° Gamatxa blanc, gamatxa roja, subirat parent	Empordà	Afruitat, aromàtic i mineral			18,50 €
Blanc dels Aspres 14,5° Gamatxa 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, gamatxa 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° 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 €
		<i>Aromàtic, uniforme i saborós</i>		
Cigonyes Perelada 13° Gamatxa, samsó, merlot	Empordà	3,90 €		16,00 €
		<i>Pàllid amb notes de fruita</i>		
Coll de Roses (Pàllid) 12,5° Gamatxa negra	Empordà			18,00 €
		<i>Fàcil de beure, viu i brillant</i>		
Torres de Casta 13° Gamatxa, 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° Gamatxa 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>Cítric 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>		
Trepat Cuvée (Rosat Pàllid) (Brut) 11,5° Trepat	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	Corpinat			24,50 €
		<i>Madur, sec i untuós</i>		
Gramona Imperial (Brut) (Eco) 12° Xarel·lo, macabeu, parellada, chardonay	Corpinat			34,00 €
		<i>Intens, fresc i elegant</i>		
Sabater i Coca (Brut) (Reserva) 12° Trepat	Corpinat			23,00 €
		<i>Amable i bombolla integrada</i>		
Pierre Mignon Blanc de Blancs 12° Chardonay	Champagne Gran Cru			52,00 €
		<i>Suau i acidesa correcte</i>		

VINS NEGRES

VINOS TINTOS • VIN ROUGE • RED WINE • ROTWEINEN

					
Lasurreal Oliver Conti (Perelada)	Catalunya		3,40 €		13,50 €
14° Gamatxa negra,		Suau, fresc i aromàtic			
MAS POU 1986. Coliita 2017	Empordà				25,00 €
14° VIDE GUARDA 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° Gamatxa i ull de llebre					
Cigonyes Perelada	Empordà				16,00 €
14,5° Gamatxa negra i syrah		Jove i afruitat			
4 RIUS - Faura (Eco)	Girona				16,90 €
14° Gamatxa, Syrah		Aromes de fruites i persisten			
La Botera Roig Parals	Empordà				16,50 €
14° Gamatxa, carinyena, samsó		Floral i fresc			
Rigau Ros (Criança)	Empordà				16,50 €
13,5° Cabernet, gamatxa, merlot		Poc grau i tanins intensos			
Vinyes Velles Martí Fabra	Empordà				19,60 €
14,5° Gamatxa, samsó, cabernet, carinyena		Intens i ben acabat			
Pur Mas Oller	Empordà				20,00 €
14,5° Gamatxa, cabernet i syrah		Potent, llarg i elegant			
Ravissó Arché Pagès	Empordà				19,50 €
14,5° Gamatxa negra, Cabernet sauvignon, i syrah		Vi jove amb estructura			
5 finques Perelada	Empordà				22,00 €
14,5° Gamatxa 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			
l'Intrús Roig Parals	Empordà				25,00 €
14,5° Merlot i cabernet		Suau, fi i amb cos			
Camí de Cormes Roig Parals	Empordà				30,50 €
14° Samsó		Fi, persistent, rodó i complet			
Aires de Garbet Perelada	Empordà				51,00 €
14,5° Gamatxa		Rodó i subtil			
Acústic	Montsant				19,20 €
15° Carinyena i gamatxa negra		Mineral i persistent			
Senat	Montsant				20,50 €
14,5° Gamatxa		Generós, rodó i agradable			
Mas de Subirà (Eco)	Priorat				24,00 €
15° Cabernet, carinyena, gamatxa		Fruita, elegant i persistent			
Embruix Vall Llach	Priorat				31,50 €
15,5° Syrah, merlot, carinyena, cabernet i gamatxa		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 gamatxa		Modern i sabros			
Bai Gorri (Criança)	Rioja			15,50 €	20,00 €
14° Tempranillo		Delicat i elegant			

					
Marqués de Vargas (Reserva) 14° Tempranillo	Rioja	Classic, 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 €
Malleolus Emilio Moro (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° 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·lergogens.
- (*) 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