

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

Espárragos blancos con pimiento, atún y tomate • Asperges blanches au poivron, thon et tomate
White asparagus, pepper, tuna and tomato • Weißer Spargel mit Paprika, Thunfisch und Tomato 15,90 €

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

Ensalada de aguacate, tomate, frutos secos 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 Tomato 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 Kartoffeln 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) 🍷

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 · Saussage · 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 OLÍ 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 €

PERNÍ 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

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 13,60 €

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) 0 0 0 0 0

Croquetas de rape y gambas • Croquettes de lotte et crevettes
Monkfish and prawn croquettes • Kroketten mit Seeteeufl und Garnelen 12,80 €

ESCUDELLA AMB GALETS I PILOTA 0 0 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 0

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" 0 0

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 • Gegrilltes Gemüse warm 12,40 €

CARGOLS SECS AMB ALLIOLI I TOMATA (50 unitats aprox.) 0

Caracoles • Escargots • Snails • Schnecken 14,90 €

CANELONS DE ROSTIT TRADICIONALS GRATINATS 0 0 0

Canelones • Cannelloni 14,60 €

CALAMARS A LA ROMANA 0 0

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

CALAMARS A L'ANDALUSA 0 0

Calamared a la andaluza • Style Analou calamars
Andalusian style squid • Andalusischen still tintenfisch 15,00 €

ENTRANTS VARIATS (mínim 2 persones) (*) 0 0 0 0 0 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 0

Pa (Dues llesques • Dos rebanadas)

2,00 €

Pa torrat (Dues llesques • Dos rebanadas)

3,00 €

Pa sense gluten 0 (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 • Joves 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 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 16,90 €

TURBOT DE PEÇA FET A LA PLANXA (segons mercat) (*) 🐟

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

VINS ESCUMOSOS 🍷

VINOS ESPUMOSOS • VINS MOUSSEUX • SPARKLING WINE • CHAMPAGNERSORTEN

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

VINS NEGRES

VINOS TINTOS • VIN ROUGE • RED WINE • ROTWEINEN

					
Lasurreal Oliver Conti (Perelada) 14° Gamatxa negra,	Catalunya	Suau, fresc i aromàtic	3,40 €		13,50 €
MAS POU 1986. Coliita 2022 14° Carinyena, Gamatxa negra,, Cabernet, Merlot	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 (Grael) 14° Gamatxa i ull de llebre	Catalunya			6,00 €	9,00 €
Cigonyes Perelada 14,5° Gamatxa negra i syrah	Empordà	Jove i afruitat			16,00 €
4 RIUS - Faura (Eco) 14° Gamatxa, Syrah	Giirona	Aromes de fruites i persisten			16,90 €
La Botera Roig Parals 14° Gamatxa, carinyena, samsó	Empordà	Floral i fresc			16,50 €
Rigau Ros (Criança) 13,5° Cabernet, gamatxa, merlot	Empordà	Poc grau i tanins intensos			16,50 €
Vinyes Velles Martí Fabra 14,5° Gamatxa, samsó, cabernet, carinyena	Empordà	Intens i ben acabat			19,60 €
Pur Mas Oller 14,5° Gamatxa, cabernet i syrah	Empordà	Potent, llarg i elegant			20,00 €
Ravissó Arché Pagès 14,5° Gamatxe negra, Cabernet sauvignon, i syrah	Empordà	Vi jove amb estructura			19,50 €
5 finques Perelada 14,5° Gamatxa negra, samsó, merlot, syrah i cabernet	Empordà	Afruitat 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° Gamatxa	Empordà	Rodó i subtil			51,00 €
Acústic 15° Carinyena i gamatxa negra	Montsant	Mineral i persistent			19,80 €
Senat 14,5° Gamatxa	Montsant	Generós, rodó i agradable			20,50 €
Mas de Subirà (Eco) 15° Cabernet, carinyena, gamatxa	Priorat	Fruita, elegant i persistent			24,00 €
Embruix Vall Llach 15,5° Syrah, merlot, carinyena, cabernet i gamatxa	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 gamatxa	Rioja	Modern i sabros			17,50 €
Bai Gorri (Criança) 14° Tempranillo	Rioja	Delicat i elegant		15,50 €	20,00 €

					
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 €
Figuero 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° Mencía	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·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