ROVELLONS I PINETELLS SALTEJATS AMB SALSITXES I ALL I JULIVERT
Setas Salteadas con salchichas · Champignons sautés avec des saucisses
Mushrooms sauté with sausage · Pilze mit wurst 19,80 €

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 15,40 €

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 Tomate 15,90 €

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 16,90 €

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 patatoes with pork and bacon · Gebratene Kastoffeln mit Schweinefleisch und Speck 15,90 €

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 €

PEUS DE PORC AMB CARGOLS
Pies de cerdo con caracoles · Pieds de porc aux escargots
Pork Feet with snails · schweinefüB e mit Schnecken 17,50 €

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 €

IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl

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 €

IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl

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 fuit 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-Kase-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 OLI 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 SALSA 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 €

IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl

PASTÍS DE TRUITES DE VERDURES

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 croquetes · Kroketten mit Seetefeul und Garnelen 12,80 €

ESCUDELLA AMB GALETS I PILOTA

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

Canelones · Cannelloni 14,60 €

CALAMARS A LA ROMANA

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

CALAMARS A L'ANDALUSA

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

ENTRANTS VARIATS (mínim 2 persones) (*)

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 €

IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl

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 chichen · 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) · Entrecotê (*) ..... 15,90 €
ENTRECOT (400gr) · Entrecotê (*) ..... 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 €

IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl

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 · Joues 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 €

SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA (*)
Suprema de corvina a la brasa · Suprême dé corvina grillé
Grilled corvina Suprême · Gegrillter Corvina Suprême 20,90 €

TURBOT DE PEÇA FET A LA PLANXA (*)
Rodaballo a la plancha · Turbot grillé · Grilled Turbot · Steinbutt vom Grill 26,90 €

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 27,90 €

RAP DE PALAMÓS A LA BRASA (segons mercat) (*)
Rape a la brasa · Baudroie à la braise · Grilled monkfish · Gegrillter Seeteufel 28,50 €

GAMBES MITJANES VERMELLES (segons mercat)
Gambas roja · Grilled red prawns · Crevettes · Gegrillte -Garnelen 29,00 €

IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl

VINS BLANCS

VINOS BLANCOS · VIN BLANC · WHITE WINE · WEISWEIN

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

MAGNUM

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

IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl

VINS ROSATS

VINOS ROSADOS · VIN ROSÉ · ROSÉ WINE · ROSÉWEINE

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

VINS ESCUMOSOS

VINOS ESPUMOSOS · VINS MOUSSEUX · SPARKLING WINE · CHAMPAGNERSORTEN

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

IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl

VINS NEGRES

VINOS TINTOS · VIN ROUGE · RED WINE · ROTWEINEN

Lasurreal Oliver Conti (Perelada)		Catalunya		3,40 €	13,50 €
14°	*Garnatxa negra,*		*Suau, fresc i aromàtic*		
MAS POU 1986. Coliita 2022		Empordà			25,00 €
14°	*Carinyena, Garnatxa negra,, Cabernet, Merlot*		*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°	*Garnatxa i ull de llebre*				
Cigonyes Perelada		Empordà			16,00 €
14,5°	*Garnatxa negra i syrah*		*Jove i afruitat*		
4 RIUS - Faura (Eco)		Giirona			16,90 €
14°	*Garnatxa, Syrah*		*Aromes de fruites i persisten*		
La Botera Roig Parals		Empordà			16,50 €
14°	*Garnatxa, carinyena, samsó*		*Floral i fresc*		
Rigau Ros (Criança)		Empordà			16,50 €
13,5°	*Cabernet, garnatxa, merlot*		*Poc grau i tanins intensos*		
Vinyes Velles Martí Fabra		Empordà			19,60 €
14,5°	*Garnatxa, samsó, cabernet, carinyena*		*Intens i ben acabat*		
Pur Mas Oller		Empordà			20,00 €
14,5°	*Garnatxa, cabernet i syrah*		*Potent, llarg i elegant*		
Ravissó Arché Pagès		Empordà			19,50 €
14,5°	*Garnatxe negre, Cabernet souvignon, i syrah*		*Vi jove amb extructura*		
5 finques Perelada		Empordà			22,00 €
14,5°	*Garnatxa 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°	*Garnatxa*		*Rodó i subtil*		
Acústic		Montsant			19,80 €
15°	*Carinyena i garnatxa negra*		*Mineral i persistent*		
Senat		Montsant			20,50 €
14,5°	*Garnatxa*		*Generós, rodó i agradable*		
Mas de Subirà (Eco)		Priorat			24,00 €
15°	*Cabernet, carinyena, garnatxa*		*Fruita, elegant i persistent*		
Embruix Vall Llach		Priorat			31,50 €
15,5°	*Syrah, merlot, carinyena, cabernet i garnatxa*		*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 ganatxa*		*Modern i sabros*		
Bai Gorri (Criança)		Rioja		15,50 €	20,00 €
14°	*Tempranillo*		*Delicat i elegant*		

IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl

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 viruа*		*Clàssic i poderós*		
Prado Rey Origen (Cosecha)		Ribera del Duero			16,70 €
14°	*Tempranillo*		*Jove, fresc i fruiter*		
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*		*Contundent 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·lergogens.
(*) Platos que llevan guarnición que pueden contener alergogenos.
(*) 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
- Mol·luscs · Moluscos · Mollusques · Molluscs · Weichtiere
- Fruits secs · Frutos secos · Fruits à coque · Nuts · Nüsse
- Cacauets · Cacahuetes · Arachides · Peanuts
- Mostassa · Mostaza · Moutarde · Mustard · Senf
- Peix · Pescado · Possion · Fish · Fisch
- Crustacis · Crustacés · Crustaceans · Krebstiere
- Làctics · Lácteos · Laitiers · Dairy · Milch

IVA inclòs / IVA incluido / TVA incluse / VAT included / MwSt inkl