

MAIG 2025 (1)

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 14,90 €

CARXOFES ARREBOSSADES AMB SALSA ROMESCO 🍷 🍷

Alcachofas rebozadas con romesco • Artichauts panés au romesco
Deep fried artichokes with romesco sauce • Frittierte artischocken mit sauce romesco 14,40 €

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 €

FESOLS DE L'ULL ROS SALTEJATS AMB CARN DE PEROL I XUIA A LA BRASA

Fesoles salteados con carne de perol y panceta • Fesoles sautées à la viande de perol et lardons grillés
Sauteed fesoles with puerol meat and grilled bacon • Sautierte fesoles mit perolfleisch und gegrilltem speck 12,90 €

PÈSOLS DEL NOSTRE HORT OFEGATS AMB PERNIL IBÈRIC

Guisantes de nuestro huerto con jamón ibérico - Petit pois avec Jambon
Peas with ham • Erbsen mit iberischem Schinken 19,50 €

GAMBES DE PALAMÓS (segons mercat) 🍷

Gambas de Palamós • Palamós grilled red prawns
Crevettes de Palamós • Gegrillte Palamós-Garnelen 27,00 €

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 17,90 €

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 €

LLOM DE BACALLÀ EXTRA FET A LA BRASA 🐟

Lomo de bacalao extra a la brasa • Longe de morue grillée
Grilled cod loin • Gegrillte Kabeljau-Lende 23,50 €

RESTAURANT

MAS POU

CUINA CASOLANA

INFORMACIÓ AL CLIENT

A LA 1:00 h. DE LA NIT TANQUEM LES NOSTRES INSTAL·LACIONS

VERMUT · APERITIUS · BEGUDES

APERITIVOS · APÉRITIFS

Vermut de la casa	2,90 €	Refrescs	2,90 €
Copa de cava · Kirsh Royal	3,20 €	Canya	2,90 €
Sidra · Suc de poma Mooma	3,50 €	Estrella · Voll Damm · Daura (no gluten)	3,00 €
Vermut Martini negre o blanc	3,80 €	Clara · Free Damm · Alhambra	3,00 €
Vermut Izaguirre reserva	4,20 €	Mahou Torrada 0,0	3,00 €
Bitter Kas · Cinzano	3,00 €	Suc de taronja	4,50 €
Aperol spritz	6,50 €	Aigua Font Vella (1 litre)	3,00 €
Ricard · Campari	4,80 €	Aigua Font Vella (½ litre)	2,00 €
Campari amb suc de taronja	6,50 €	Aigua gas Malavella (½ litre)	2,50 €
La Ina · Porto · Dry Sack	2,80 €	Gasosa Casa Negre (½ litre)	2,80 €
Sangria de vi (copa)	4,25 €	Sangria de vi (1 litre)	14,50 €
Sangria de cava (copa)	4,90 €	Sangria de cava (1 litre)	17,50 €

(*) Tots els productes derivats del vi porten sulfit 

(*) Totes les cerveses porten gluten 

Olives grossal farcides d'anxova (8 unitats) · Aceitunas rellenas · Stuffed Olives 	8,00 €
Olives sense pinyol · Aceitunas sin hueso · Pitted Olives 	3,30 €
Patates ondulades · Potatoes · Kartoffeln	2,50 €
Formatge "Manxec" · Queso "Manchego" · Manchego cheese · Manchego-Käse 	5,50 €
Anxoves de l'Escala (4 filets) · Anchoas · Anchois · Anchovies · Sardellen 	8,00 €
Llonganissa de Can Raliu · Longaniza · Saucisse · Saussage · Wurst 	6,00 €
Escopinyes · Barberechos · Coques · Cockles · Herzmuscheln 	8,50 €

PLATS PER A NENS

PARA NIÑOS · POUR ENFANTS · FOR CHILDREN · FÜR KINDER

Macarrons amb carn i tomàquet · Macarrones · Macaroni · Makkaroni  	8,90 €
Croquetes de carn · Croquetas de carne · Croquettes viande · Kroketten (*)  	8,00 €
½ Filet de vedella · ½ Filete de ternera · ½ filet de veau · ½ Fillet of beef · ½ Rinderfilet (*)	11,60 €
Costelles de xai (2 uds) · Costillas de cordero · Côtelettes d'agneau · Lamb chops · Zwei Lammkoteletts (*)	9,00 €
Pit de pollastre arrebossat · Pollo rebozado · Poulet Pané · Breaded chicken (*)  	8,90 €

ENTRANTS

ENTRANTES • HORS D'ŒUVRE • VORSPEISEN

L'AMANIDA VERDA DE SEMPRE

Ensalada variada • Salade • Mixed salad • Gemischter Salat 8,60 €

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 9,80 €

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 9,20 €

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 12,80 €

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 14,80 €

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 19,90 €

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 16,20 €

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 9,80 €

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 13,00 €

PASTÍS DE TRUITES DE VERDURES 0

Pastel de tortilla • Tourte d'omelettes aux légumes • Vegetable omelette • Gemüseomelett 10,80 €

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 Seeteufel 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 9,90 €

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 12,90 €

ESCALIVADA CALENTA FETA A LA BRASA

"Escalivada" caliente • Légumes grillés chauds
Roasted vegetables • Gegrilltes Gemüse warm 12,40 €

CARGOLS SECS AMB ALLIOLI I TOMATA (60 unitats aprox.) 0

Caracoles • Escargots • Snails • Schnecken 14,90 €

CANELONS DE ROSTIT TRADICIONALS GRATINATS 0 0 0

Canelones • Cannelloni 11,60 €

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 14,00 €

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 (dos llesques)	2,00 €	Coca amb tomata	5,50 €
Pa sense gluten (per persona)	2,50 €	Pa torrat (dos llesques)	3,00 €

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 19,90 €

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 12,90 €

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 13,80 €

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 17,90 €

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 • Sausisse avec des haricots
Sausage with beans • Bratwurst mit weissen Bohnen 14,90 €

VEDELLA DE GIRONA MADURADA FETA A LA BRASA (*)

FILET (200gr) • Solomillo • Filet • Kalbsfilet (*)	23,90 €
ENTRECOT PETIT (250gr) • Entrecôte (*)	15,90 €
ENTRECOT (400gr) • Entrecôte (*)	21,50 €
ENTRECOT A LA PEDRA (700gr) • Entrecot a la piedra (<i>chuletón</i>) (*)	37,00 €
Entrecôte sur la pierre • Entrecote on hot stone • Entrecote auf dem Stein	

(*) 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 +4,00 €

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 21,40 €

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 17,90 €

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 (*) 🦑

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 16,50 €

TURBOT DE PEÇA FET A LA PLANXA (*) 🐟

Rodaballo a la plancha • Turbot grillé • Grilled Turbot • Steinbutt vom Grill 22,50 €

SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA (*) 🐟

Suprema de corvina a la brasa • Suprême de 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

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

MAGNUM

Mar de Frades (1.5l) 12,5° <i>Albariño</i>	Rias Baixas	<i>Delicat però amb caràcter</i>	45,00 €
Ramon Bilbao Edición Limitada (1.5l) 14° <i>Tempranillo</i>	Rioja	<i>Rodó, equilibrat i persistent</i>	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 €
Perelada Cigonyes 13° Garnatxa, samsó, merlot	Empordà	Pàllid amb notes de fruita	3,90 €		16,00 €
Vi de bota (Granel) 12,5° Ull de llebre	Catalunya	Suau i afruitat		6,00 €	9,00 €
Coll de Roses (Pàllid) 12,5° Garnatxa negra	Empordà	Fàcil de beure, viu i brillant			18,00 €
Torres de Casta 13° Garnatxa, 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 €
Can Sumoi la Rosa (Eco) 12° Xarel·lo	Penedès	Acidesa fresca i ben integrada			19,90 €
Carteseius Rosat (Eco) 12,5° Garnatxa 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° Chardonnay, 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, chardonnay	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° Chardonnay	Champagne Gran Cru	Suau i acidesa correcta			52,00 €

VINS NEGRES

VINOS TINTOS • VIN ROUGE • RED WINE • ROTWEINEN

					
Cap de Canons (Perelada)	Catalunya		3,40 €		13,50 €
14,5°	Garnatxa negra, Syrah	Suau, fresc i aromàtic			
MAS POU 1986. Colita 2017// 2019	Empordà		4,80 €		25,00 €
14°	Cabernet sauvignon //+ Garnatge, 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				
Perelada Cigonyes	Empordà				16,00 €
14,5°	Garnatxa negra i syrah	Jove i afuïtat			
4 RIUS - Faura (Eco)	Girona				16,90 €
14°	Garnatxa, Syrah	Aromes de fruites i persisten			
Roig Parals La Botera	Empordà				16,50 €
14°	Garnatxa, carinyena, samsó	Floral i fresc			
Rigau Ros (Criança)	Empordà				16,50 €
13,5°	Cabernet, garnatxa, merlot	Poc greu i tanins intensos			
Martí Fabra Vinyes Vells	Empordà				19,60 €
14,5°	Garnatxa, samsó, cabernet, carinyena	Intens i ben acabat			
Mas Oller Pur	Empordà				20,00 €
14,5°	Garnatxa, cabernet i syrah	Potent, llarg i elegant			
Cartesius	Empordà				21,50 €
15°	Cabernet, garnatxa, merlot	Intens amb cos			
Perelada 5 finques	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			
Roig Parals l'Intrús	Empordà				25,00 €
14,5°	Merlot i cabernet	Suau, fi i amb cos			
Roig Parals Camí de Cormes	Empordà				30,50 €
14°	Samsó	Fi, persistent, rodó i complet			
Perelada Aires de Garbet	Empordà				51,00 €
14,5°	Garnatxa	Rodó i subtil			
Acústic	Montsant				19,20 €
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	Fruïta, 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 garnatxa	Modern i sabros			
Bai Gorri (Criança)	Rioja			15,50 €	20,00 €
14°	Tempranillo	Delicat i elegant			



Marqués de Vargas (Reserva)	Rioja	26,00 €
14° Tempranillo	Classic, modern i rodó	
Fina 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 Origin (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	
Figuro 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	
Emilio Moro Malleolus (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	Vuminós 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 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 · Sésamo · Sésame



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