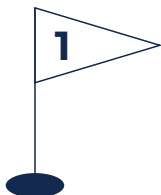




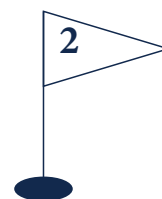
La Carta



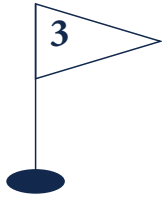
PER COMPARTIR

Arròs del senyoret Gamba vermella, musclo, calamar de costa i llobarro.	22,00
Arròs negre Sepia, potes de calamar a l'andalusa i all i oli.	19,00
Arròs de Verdura Verdures de temporada.	16,00
Arròs de pollastre Pollastre teriyaki i foie.	23,50
Arròs de magret Magret d'ànec 5 aglans i garrofó	22,00
Arròs del carnisser Costella, pluma, botifarra, ceba tendra, prunes seques i bolets.	21,00
Arròs de Conill i carxofa Conill, pollastre i cors de carxofa.	19,00
Arròs Mar i muntanya Escamarlà i carpaccio de peu de porc i katsobushi	21,00
Fideuà del senyoret Gamba vermella, musclo, calamar de costa i llobarro.	22,00

Ensaladilla russa	7,50
Guacamole Oaxaca totopos i pico de gallo	11,00
Hummus d'albergínia, cigró i tomàquet sec	7,50
Crudit é de carbassó tom àquet sec, ametlles torrades, i parmesà	13,50
Amanida amb salsa Tzatziki, sticks de brie fregits i bacó caramel litzat	13,50
Burrata chutney de tom àquet i pesto	14,00
Braves el mini	6,50
Bunyols de bacallà i all i oli de mel (4 unitats)	8,00
Croquetes de pernil ibèric	3,00/Un
Croquetes de rostit	2,50/Un
Tires de pollastre cruixent amb maionesa de soja	9,00
Cocotte de musclos	11,00
Calamars de costa a la romana amb all i oli i llima	15,00

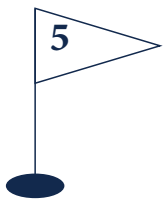


ARROSSOS



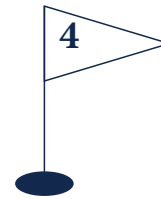
COMBOS

Macarrons a la bolonyesa	10,50
Croquetes amb patates fregides	10,50
Tires de Pollastre arrebossat amb patates fregides	10,50
Canelons	10,50



POSTRES

FORAT 1 Filet de Llobarro, amb verdures i patates fregides	16,50
FORAT 2 Calamar de costa a la brasa amb amb verdures i patates fregides	16,50
FORAT 3 Pluma de porc a la brasa amb verdures i patates fregides (250Gr)	21,00
FORAT 4 Entrecot a la brasa amb amb pebrots del padrón i patates fregides (250Gr)	21,00
FORAT 5 Verdures a la brasa amb Romesco	12,50



PELS MÉS PETITS

La cafetera Escuma de Baileys, gelat de cafè amb llet i oreo.	7,00
Lemon pie	7,00
Carrotcake mini	7,00
Pastís de formatge	7,00
Carpaccio de Pinya amb gelat de vainilla	6,50
Coulant de xocolata negra i blanca	6,50
Sorbets i gelats artesans	6,50

BLANCS

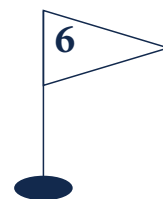
Can matons Vins fins d'Alella (Vinyes al Vallès Oriental) <i>D.O. Alella</i> Pansa blanca	20,00
Ànec Mut (ECO) Signat <i>D.O. Penedès</i> Macabeu, Xarel·lo i Malvasia	16,00
Legaris sobre lías Bodegas Legaris <i>D.O. Rueda</i> Verdejo 6 mesos sobre lías	18,00
Intramurs Abadia de Poblet <i>D.O. Conca de Barberà</i> Chardonnay, Sauvignon blanc i Macabeu	17,00
Blanc selecció (ECO) Josep Foraster <i>D.O. Conca de Barberà</i> Garnatxa blanca, Macabeu i Chardonnay 7 mesos en inox i bota	25,00
Abadía San Campio Terras Gauda <i>D.O. Rías Baixas</i> Albariño	27,00
Miranius (ECO) Celler Credo <i>D.O. Penedès</i> Xarel·lo	20,00
Murmuri (ECO) Mas Doix <i>D.O.Q. Priorat</i> Garnatxa blanca i Macabeu 3mesos sobre lías	39,00
Principia Mathematica Alemany i Corrió <i>D.O.Q. Penedès</i> Xarel·lo de vinyes velles 9 mesos en bota	29,00

ROSATS

Mas Donis Celler de capçanes <i>D.O. Montsant</i> Garnatxa negra, i syrah 4 mesos	16,00
Sospechoso Uvas Felices <i>I.G.P Castilla la Mancha</i> Bobal i Tempranillo	18,00
Quike Can Grau Vell <i>Peu del massís de Montserrat</i> Garnatxa negra 5 mesos barrica	28,00

NEGRES

Bruberry Portal del Montsant <i>D.O. Montsant</i> Garnatxa negra / Criança lleugera	22,50
Ànec Mut (ECO) Signat <i>D.O. Penedès</i> Garnatxa, Merlot	16,00
Intramurs Abadia de Poblet <i>D.O. Conca de Barberà</i> Ull de llebre i Syrah	17,00
Tionio Crianza Bodegas Tionio <i>D.O. Ribera del Duero</i> Tempranillo / 18 mesos en barrica	2 8,50
Heraclio Alfaro 2018 Bodega Terras Gauda <i>D.O.Ca. Rioja</i> Tempranillo, Garnatxa negra i Graciano 12 mesos en barrica	24,00
Les Crestes (ECO) Mas Doix <i>D.O.Q. Priorat</i> Garnatxa negra, Carinyena i Syrah 10 mesos en barrica	31,00



ESCUMOSOS

La Senyora Brut Nature (ECO) Mont-Ferran <i>D.O. Cava</i> Xarel·lo, Parellada, chardonnay	23,00
La nave va Ancestral Can Grau Vell <i>Peu del massís de Montserrat</i> Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Marcellan, Monastrell i Syrah	23,50
Titiana Brut (ECO) Titiana <i>D.O. Cava</i> Pansa Blanca >20 mesos en ampolla	27,50
Titiana Brut Rosé (ECO) Titiana <i>D.O. Cava</i> Pinot Noir >24 mesos en ampolla	27,50
Llopart Brut nature reserva Llopart <i>Corpinnat</i> Xarel·lo, Macabeu, Parellada >24 mesos en ampolla	28,00