



ESP

a

## PANES

**Fougasse** 4,5.-  
con hierbas provenzales,  
pesto de tomate  
G - L - F/C

**Chusco** 4,5.-  
pan de campo tradicional  
con mantequilla de algas  
G - L

## ABREBOCA

**Quesos** 12.- 100gm  
artesanos al corte  
G - L - F/C

**Jamón** 25.-  
ibérico de bellota al corte  
G

**Cecina** 16.-  
de buey, almendras ahumadas  
F/C

**Buñuelos** 16.- 4u.  
de bacalao con mayonesa de codium  
G - L - H - P

**Calamares** 16.-  
a la andaluza, mayos especiadas  
G - H - ML - S - SS

**Crunchi-Taco** 18.- 4u.  
de patata, gamba roja con lima  
y pimienta espelette, alga nori  
C

## COMPARTE

**Carpaccio** 18.-  
de cigala, lima-limón-estragón  
y aceite de oliva morruda  
G - H - C

**Salmón** 16.-  
marinado y flambado,  
berenjena ahumada, gravlax  
M - SL - P

**Tomate d'en Pep** 12.-  
aliñado, aceitunas negras  
y helado de aceite de oliva virgen  
G - SL - ML

**Puerros** 13.-  
escalivados, burrata, avellanas  
y su aceite.  
G - L - F/C - M

**Tártar** 18.-  
de atún, perfumes de Asia,  
"vichissoise" de hinojo, salicornia  
L - S - SL - P

**Curry** 13,50.-  
de zanahorias ecológicas,  
crujiente de arroz salvaje  
SL

**Focaccia** 12.-  
de sobrasada, miel de pino,  
queso comté, uvas negras  
y piñones país  
G - L - F/C

## REFUERZA

**Huevo poché** 15.-  
envuelto de pil pil de bacalao,  
gulas de trigo y aceite de albahaca  
G - H - P

**Pulpo** 18.-  
a la brasa, escalivados de temporada  
con romesco picante  
G - F/C - SL - ML

**Cazuelita** 19.-  
de sepionetas, patata a lo pobre  
y tinta de calamar  
SL - ML

**Arroz** 21.-  
seco de secreto ibérico  
y navajas del delta  
ML

**Pollo** 16.-  
de corral en rebozado crujiente,  
cebolla a la diablo  
con tomate confitado  
G - L - H - SL

**Tatin** 24.-  
de rabo de buey  
con manzanas reineta  
G - L - SL

**Butifarra** 19.-  
de vaca vieja "tendón-ligth",  
salteado de Judias tiernas,  
condimento anchoa-estragón  
L - M - SL - P

## ENDÜLZATE

**Tartaleta** 6,5.-  
de higos "coll de dama"  
G - L - H - F/C

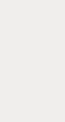
**Torrija** 6,5.-  
cremosa crujiente  
con helado de leche ahumada  
G - L - H

**Mi-cuit** 8.-  
de chocolate amargo, crema ágría  
G - L - H

**Baba** 6,5.-  
al Ron añejo, chantilly de lima  
G - L - H - SL

## ATENCIÓN !

G = Glúten P = Pescado  
F/C = Frutos de cascara SL = Sulfitos  
C = Crustaceos CC = Cacahuete  
A = Apio ML = Moluscos  
M = Mostaza S = Soja  
H = Huevos L = Lácteos  
SS = Sésamo AT = Altramuces



## BLANC / BLANCO / WHITE

**Murviedro Chardonnay** 16.- 3,5.-  
Verdejo  
2019 - Valencia

**Pionero Maccerrato** 20.-  
Albariño  
2019 - Rias Baixas

**Abadia San Campo Albariño** 21.-  
Albariño  
2019 Rias Baixas

**Dardell Garnatxa** 22.-  
90% Garnacha Blanca y 10% Viognier  
2019 - Terra Alta

**Alta Alella** 23.-  
100% Pansa blanca (Xarel-lo)  
2019 - Alta Alella

**Petit Sao Eco** 23.-  
70% Macabeo, 30% Garnacha Blanca  
2018 - Costers de Segre

**Herencia Altes Garnatxa** 24.- 4,5.-  
Garnatxa blanca  
2018 - Terra Alta

**Gregal** 25.-  
Moscatel de Alejandria, Gewürztraminer  
2019 - Penedés

**Juve y Camps Miranda** 26.-  
100% Chardonnay  
2019 - Penedés

**Basa** 30.- 6.-  
90% Verdejo, 10% Viura  
2019 - Verdejo, Viura

**Drouhin Macon Bussieres les Clos** 34.- 6,5.-  
Chardonnay 100%  
2018 - Mâcon-Villages (Borgoña, Francia)

**Talmard Macon Chardonnay** 34.-  
Chardonnay  
2018 - Mâcon-Chardonnay (Francia)

**Gramona Font Jui** 39.-  
100% Xarel-lo  
2016 - Penedés

**Pazo Barrantes Albariño** 41.-  
Albariño  
2018 - Rias Baixas

## ROSAT / ROSADO / ROSE

**L'Aphrodisiaque** 24.-  
2018  
Bierzo

**Mas Amor** 24.-  
Garnatxa, Tempranillo  
2018 - Catalunya

## NEGRE / TINTO / BLACK

**Zinio Tempranillo** 19.- 4.-  
100% Tempranillo  
2018 - Rioja

**Tramuntanart** 22.-  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa negra  
2018 - Empordá

**Palacios Remondo** 23.- 4,5.-  
50% Garnacha, 50% Tempranillo  
2018 - Rioja

**La Locomotora** 24.-  
100% Tempranillo  
2017 - Rioja

**Figuero 4 Roble** 27.-  
100% Tempranillo  
2018 - Ribera del Duero

**Finca Villacreces** 29.- 5,5.-  
90% Tempranillo, 30% Cabernet sauvignon  
2018 - Ribera del Duero

**Domaine la Janasse Cotes du Rhone** 31.-  
Carignan, Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault  
2018 - Côtes du Rhone (Paises Bajos)

**Juve y Camps Casa Vella** 34.-  
100% Cabernet sauvignon  
2014 - Penedés

**Alta Vista** 36.-  
Malbec  
2017 - Argentina

**Petalos del Bierzo** 40.-  
93% mencia  
2017 - Bierzo

**Gaintus** 54.-  
100% Sumoll  
Penedés

**Valbuena N.5** 163.-  
95% Tinto fino, 5% Merlot  
2014 - Ribera del Duero



## CAVA

**Escofet Rosell 1731** 25.- 5.-  
**Brut Nature Gran Reserva**  
Macabeo, Perelada, Xarel.lo  
2014 - DO

**Aire** 34.- 6,5.-  
**Brut Nature**  
Chardonnay, Macabeo (Viura),  
Parellada, Xareló  
2015 - DO

**Maria Casanova Glaç** 45.-  
**Rose**  
Pinot Noir (40%), Xarel.lo,  
Macabeo y Parellada (60%)  
AÑO - DO

**Recaredo** 56.-  
**Brut Nature Gran Reserva**  
Xarel.lo, Macabeo  
2016 - DO

**L'Origan** 57.-  
**Brut Nature**  
40% Xarello, 30% Macabeo,  
15% Parellada, 10% Chardonnay,  
5% Chardonnay  
AÑO - DO

## CHAMPAGNE

**Jacquart** 38.-  
**Brut Mosaique**  
40% Chardonnay 35% Pinot Noir  
25 % Pinot Meunier  
Champagne

**Moët & Chandon** 74.-  
**Brut Imperial**  
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier  
Champagne

**Veuve Cliquot** 77.- 15,5.-  
**Brut**  
45-55% Pinot noir, 10-25% Meunier,  
25-35% Chardonnay  
Champagne

**Delamotte** 80.-  
**Brut**  
100% Chardonnay  
Champagne

**Veuve Cliquot** 95.- 19.-  
**Brut Rose**  
Pinot noir, Meunier, Chardonnay  
Champagne

**Dom Perignon** 278.-  
Pinot Noir, Chardonnay  
2006

**Boerl & Knoff** 437.-  
Chardonnay, Pinot noir  
2004