



C A R T A

PLATS PER COMPARTIR

Ferrero rocher de foie 🍷

Ferrero rocher de foie (UNIDAD)

3

Bunyols de bacallà a la mel

Buñuelos de bacalao a la miel

8

Croquetes d`albergínia i Pecorino trufat

Croquetas de berenjena y Pecorino trufado (UNIDAD)

1,5

Patates braves 🍷

Patatas bravas

8

Carpaccio de vedella, parmesà, miso, mostassa i oli de tòfona 🍷

Carpaccio de ternera, parmesano. miso, mostaza y aceite de trufa

12

Anxoves de l`Escala 🍷

Anchoas de la Escala

11

Pernil ibèric d`agla Juan Pedro Domecq 🍷

Jamón ibérico de bellota Juan Pedro Domecq "

22

EN FRED

Amanida d Straciatella amb alfàbrega i tomàquet 🍴 **AVIS**

Ensalada de Straciatella con albahaca, y tomate

11

Amanida d alvocat, mango, remolatxa i festucs 🍴

Ensalada de aguacate, mango, remolacha y pistachos

11

Carpaccio de pop *mojo* verd canari 🍴

Carpaccio de pulpo al mojo verde canario

15

Sardines marinades, amb poma i fonoll 🍴

Sardinas marinades con manzana e hinojo

9

CLOSQUES D`ESTIU

Escopinyes al vapor

Berberechos al vapor

12

Navalles a la planxa 🍴

Navajas a la planxa

12

EN CALENT

Ou pochè, pil pil, murgoles i botifarra de Cal Marc 🍷 **AVIS**

Huevo poché, pil pil, murgoles y butifarra de Cal Marc

11

Tonyina vermella en escabetx japonès

Atún rojo en escabeche japonés

11

Orella porc a la planxa amb *chimichurri* 🍷

Oreja de cerdo a la plancha, chimichurri

7

ARROSOS 🍷

(NOMES MIGDIES)

(mínim 2 px)

Arròs per senyoretas i senyorets

Arroz para señoritas y señoritos

15

Arròs caldós de llamàntol

Arroz caldoso de bogavante

18

Arròs de peus de porc i bolets

Arroz de pies de cerdo y setas

14

PLATS PER COMPARTIR O NO

Bacallà al pil pil de ceps amb papada ibèrica 🍷 AVIS

Bacalao al pil pil de ceps con papada ibérica

15

Rap al all negre

Rape al ajo negro

17

Melós de vedella amb la seva reducció

Meloso de ternera con su reducción

16

Cabrit a la milanesa amb bolets

Cabrito a la milanesa amb bolets

15

Magret d`ànec, taronja i sèsam

Magret de pato naranja y sesamo

15

Txuletó de vedella madurat *Iruki* 900Gr 🍷

Chuletón de ternera madurado "Iruki"

38

MENÚ DE
T E M P O R A D A

Per taules completes

APERITIU

Bunyols de bacallà a la mel
Buñuelos de bacalao a la miel

ENTRANT

Amanida d`straciatella, tomàquets i alfàbrega
Ensalada de straciatella, tomàquets i albahaca

PRIMER PLAT

Ou pochè, múrgoles i botifarra de Cal Marc
Huevo poché, colmenillas y botifarra de Cal Marc

SEGÓN PLAT

Melós de vedella amb la seva reducció
Meloso de ternera con su reduccion

POSTRE

Pastis tebi d`avellanes
Pastel tibio de avellanes

28 €

IVA INCLÒS

K I D S

Pasta amb tomàquet i formatge 6 €

Pasta con tomate y queso

Escalopa de pollastre a la milanesa 7 €

Escalopa de pollo a la milanesa

Croquetes de carn 7 €

Croquetas de carne

Fish and chips 8 €

Peix amb patates

P A

PA AMB TOMÀQUET 1,8 €

PA HOGAZA DE MASA MADRE 8 €

Ho fornem al moment per vosaltres

10 min, per 4 o 6 persones



PLAT LLIURE DE GLUTEN



AVIS PLAT MODIFICABLE AMB PREVI AVIS

M O N D O L Ç

Pastis tebi d'avellanes

Pastel tibio de avellanes

8

Gelat de xocolata, oli i sal

Helado de chocolate, aceite y sal

6

Corte helado de te matcha

Corte helado de te matcha

7

Cheesecake

Pastis de formatge

8

Plàtan, coco i xocolata

Platano, coco y chocolate

6

Sorbets de temporada

Sorbete de temporada

6

Sorbet de mojito

Sorbete de mojito

8

C E L L E R

N E G R E S

XIROI	copa 3,5 € / 14 €
D.O : Montsant / Syrah, Samsó i Garnatxa	
VIÑAS DEL VERO	copa 4 € / 15 €
D.O : Somontano / Cabernet i merlot	
TUNANTE DE AZABACHE	13 €
D.O : Rioja / Tempranillo	
CASA MARIOL	14 €
D.O : Terra alta / Syrah	
ENATE	15 €
D.O : Somontano / Cabernet i merlot	
PAGOS DE ANGUIX	25 €
D.O : Ribera del duero / Roble	

CAVA

ESCOFET ROSELL Brut nature	13 €
ESSENTIAL de Juve y Camps Brut	15 €
INSIGNIA Canals i Munne Brut Gran reserva	17 €

C E L L E R

BLANCS

VIDRIERES	copa 3 € / 13 €
D.O Penedes / Muscat d`Alexandria	
CLOS DE DIA	copa 3,5 € / 14 €
D.O : Terra alta / Garnatxa blanca	
NUVIANA	14 €
D.O : Penedès / chardonnay y Sauvignon blanc	
GREGAL de Juve y Camps	15 €
D.O : Penedès / parellada, macabeu i xarel·lo	
CANALS I MUNNÉ	15 €
D.O : Penedès / Xarel·lo vermell	
VANIDADE	16 €
D.O : Rias baixas / Albarinyo	
ELS VINYERONS LLUERNA Vins naturals	17 €
D.O : Penedes / Xarel·lo	

ROSAT

NUVIANA	copa 3 € / 15 €
D.O : Penedes / Pinot Noir,	
AURORA D`ESPIELLS	16 €
D.O : Penedes / Pinot Noir, Xarello i Syrah	

