

STREET FOOD

Concept

Cultura, gastronomia, fusió, sabor. Mestissatge, allò cotidià, soroll, inspiració, qualitat, tradició. Aquí i allà, gent, món, cuina...carrer.

EL GOFRE GOLAFRE! amb pollastre arrebossat de Panko, cruixent de bacó, cogombret agredolç alemany i salsa de chilli dolça (1,5,7,12)..... 12,65 €

GOFRE DE POLLO CRUJIENTE DE PANKO, pepinillo agridulce alemán, crujiente de bacón y salsa de chilli dulce

CRISPY CHICKEN WAFFLE, bittersweet gherkin, crunchy bacon and sweet chilli sauce

El nostre PULLED PORK a l'estil americà, jalapeños, Cheddar i la nostra barbacoa feta a casa (1,2,4,5,7,10,12,13,14)..... 11,50 €

Nuestro PULLED PORK al estilo americano, jalapeños, Cheddar y nuestra barbacoa hecha en casa
American PULLED PORK, jalapeño pepper, Cheddar cheese and homemade barbeque sauce

CHILLI-DOG a l'estil Chicago, amb la nostra salsa de chilli picant, mostassa i ceba picada (1,2,5,7,12,14)..... 12,25 €

CHILLI-DOG al estilo Chicago, con nuestra salsa de chilli picante, mostaza y cebolla picada

CHILLI-DOG "Chicago-Style", with hot Chilli sauce, mustard and chopped onion

EL NOSTRE BRIOIX DE CALAMARS, ceba caramel·litzada i allioli de la seva tinta (1,5,7,8,12) 11,85 €

NUESTRO BRIOIX DE CALAMARES, cebolla caramelizada y allioli de su tinta

OUR SQUIDS BRIOCHE, with caramelized onion and him ink allioli garlic sauce

TACO MEXICÀ amb chilli picant i formatge feta(2u)10,45 €
TACO MEJICANO con chilli picante y queso feta

MEXICAN TACO with Hot chilli sauce and feta cheese

CROQUETES

CROQUETAS

CROQUETTES

Croquetes d'albergínia i espinacs amb cruixent de Panko, pols de parmesà, crumble d'ametlla i maionesa de coco (1,5,7,14) **3,95 €**
Croquetas de berenjena i espinacas con crujiente de Panko, polvo de parmesano, crumble de almendra y mayonesa de coco
Eggplant and spinach croquettes with Panko, Parmesan cheese powder, almond crumble and coconut mayonnaise

Croquetes "La perla negra" (1,5,7,8) **3,95 €**
Croquetas "La perla negra"
"Black pearl" croquettes

Croquetes de Jabugo amb maionesa de fruits del bosc (1,5,7,13) **3,95 €**
Croquetas de Jabugo con mayonesa de frutas del bosque
Iberian acorn-fed ham croquettes with red fruits mayonnaise

PLATETS freds

PLATILLOS fríos

COLD little dishes

La nostra "Russa" amb bonítol del Nord (4,5) **6,75 €**
Nuestra "Rusa" con bonito del Norte
Our Russian salad with albacore tuna

Salmó marinat a casa, mantega d'espècies i torradetes (1,4,7,11,14) **11,50 €**
Salmón marinado en casa, mantequilla de especias y tostaditas
Homemade marinated salmon, butter and spices

Anxoves del Cantàbric "0" amb pa de coca, tomàquet restregat i oli d'oliva (4,7) **11,25 €**
Anchoas del Cantábrico 0 y pan de coca, tomate restregado y aceite de oliva
Anchovies 0 from Cantabrico sea, coca bread, scrubbing tomato and olive oil

Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba cruixent (10,12) **7,50 €**
Timbal de mango y foie tostado con Teriyaki y cebolla crujiente
Mango timbale and toasted foie with Teriyaki and crispy onion

Brioix de salmó marinat a casa, formatge crema i vinagreta de magrana caramel·litzada amb vi negre (1,4,7) **11,25 €**
Brioche de salmón marinado en casa, queso crema y vinagreta de granada caramelizada al vino tinto
Homemade marinated salmon, cream cheese and pomegranate vinaigrette

Barquetes cruixents de gambeta, tartar de salmó a la llima, mango i maionesa de coco (1,4,6) **9,50 €**
Barquitas crujientes de camarón, tartar de salmón a la lima, mango y mayonesa de coco
Shrimps crunchy boats, salmon tartare with lime, mango fruit and coconut mayonnaise

Barquetes cruixents de gambeta, tartar de tonyina vermella a la llima, pinya i maionesa de Wasabi (1,4,6) **9,50 €**
Barquitas crujientes de camarón, tartar de atún rojo a la lima, piña y mayonesa de Wasabi
Shrimps crunchy boats, red tuna tartare with lime, pineapple fruit and Wasabi mayonnaise

Capricis de falafel, amb salsa turca de iogurt i Peta Zetas (1,3,5,11,13,14) **7,90 €**
Caprichos de falafel, con salsa turca de yogur y Peta Zetas
Our falafel, turkish yogurt dressing and Peta Zetas

Tàrtar de salmó amb arròs japonés, Teriyaki i sèsam torrat (4,10,11,12) **7,90 €**
Tartar de salmón con arroz japonés, Teriyaki y sésamo tostado
Salmon tartare with Japanese rice, Teriyaki and toasted sesame

Tàrtar de llom de tonyina vermella, Wakame i arròs japonés (4,10,11,12) **9,40 €**
Tartar de atún rojo, Wakame y arroz japonés
Tuna tartare with Japanese rice and Wakame salad

Foie micuit amb mermelada de fruita i pa d'espècies (1,7,10,11,14) **11,75 €**
Foie micuit con mermelada de fruta y pan de especias
Foie gras micuit with fruit jam and toasts

PLATETS calents

PLATILLOS calientes

HOT little dishes

Les braves del Sifonet (2,5,10,11) **6,25 €**
Las bravas del Sifonet
"Braves" spicy fried potatoes from El Sifonet

Bunyols de bacallà (4,5,7) **7,90 €**
Buñuelos de bacalao
Codfish fritter

Bomba de lacón y Tetilla gallega (1,5,7,13) . **5,65 €**
Bomba de lacón y Tetilla gallega
Hot bomb with shoulder ham and Tetilla cheese

Fingers cruixents de mozzarella, coulis de fruits vermells, reducció de taronja i pols de sucre (1,5,7) **6,15 €**
Fingers crujientes de mozzarella, coulis de frutos rojos, reducción de naranja y polvo de azúcar
Crunchy mozzarella cheese sticks, red fruits coulis, orange reduction sauce and icing sugar

Aletes glacejades amb toc de picant habaner i sèsam torrat (1,10,11,12) **6,95 €**
Alitas glaseadas con toque de picante habanero y sésamo tostado
Glazed chicken wings with Habana hot sauce

Vertical d'albergínia amb humus i mel de canya **6,90 €**
Vertical de berenjena con humus y miel de caña
Eggplant chips vertical with hummus and cane honey

Torradeta de Santa Teresa amb foie i Pedro Ximénez (1,5,7,10)..... **8,50 €**
Torrija con foie y Pedro Ximénez
Torrija (similar French toast) with foie and Pedro Ximénez

El nostre pop a la gallega, amb sofregit de ceba i pebre vermell de La Vera, i oli de carbó **12,80 €**
Nuestro pulpo a la gallega, con sofrito de cebolla y pimentón de La Vera, y aceite de carbón
Our Galician octopus, with onion and romesco sauce, and coal oil

Tempura japonesa de gambes, sípia i verdures (6,7,8,12)..... **9,50 €**
Tempura japonesa de gambas, sepia y verduras
Shrimps, cuttlefish and vegetables

Cucurutxo de calamarcets de costa a la malaguenya amb maionesa de Wasabi (5,8,11)..... **11,60 €**
Cucurucho de calamaricos de costa a la malagueña con mayonesa de Wasabi
Fried calamari corner from the Coast and Wasabi mayonnaise

Popcorn, les nostres crispetes de pollastre amb salsa barbacoa feta a casa (1,2,4,7,10,13)..... **7,75 €**
Popcorn, nuestras palomitas de pollo con salsa barbacoa hecha en casa
Chicken popcorn with barbecue sauce

AMANIDES ENSALADAS · SALADS

Amanida de tomàquet, bonítol del Nord i vinagreta d'anxova, mel i mostassa antiga (2,4,10)..... **9,75 €**
Ensalada de tomate, bonito del Norte y vinagreta de anchoa, miel y mostaza antigua
Tomato salad, with Cantabrian tuna and anchovie, honey and mustard vinaigrette

El nostre Poke de salmó o tonyina vermella, amb mango, pinya, Wakame, tomàquet, Teriyaki i bola d'arròs japonès (4,12,14)..... **14,75 €**
Nuestro Poke de salmón o atún rojo, con mango, piña, alga Wakame, tomate, Teriyaki y bola de arroz japonés
Our salmon or red tuna Poke, with mango, pineapple, Wakame salad, tomato, Teriyaki sauce and Japanese rice ball

OUS HUEVOS · EGGS

Ou trencat amb xistorra, ceba caramel·litzada i patates de pobre (5,7,10) . **7,25 €**
Huevo roto con chistorra, cebolla caramelizada y patatas a lo pobre
Scrambled egg with xistorra sausage, caramelized onion and fried potatoes with onion

Ou trencat amb pernil de gla, pebrots de Padrón, pebre vermell de La Vera i patates de pobre (5,7) **8,25 €**
Huevo roto con jamón de bellota, pimientos de Padrón, pimentón de La Vera y patatas a lo pobre
Scrambled egg with Acorn-fed Iberian ham, green peppers from Padrón, red pepper from La Vera and fried potatoes with onion

Ou trencat amb foie, bolets confitats i patates de pobre (5,7) **9,50 €**
Huevo roto con foie, setas confitadas y patatas a lo pobre
Scrambled egg with duck foie gras, wild candied mushrooms and fried potatoes with onion

ARROSSOS I PASTA ARROCES Y PASTA RICES AND PASTA

1 Individuals

Arròs Wok d'ànec Pekin i verdures confitades, Hoisin i maionesa de coco (5,11,12,13)..... **10,50 €**
Arroz Wok de pato pekinés y verduras confitadas, Hoisin y mayonesa de coco
Wok rice with Pekin duck and vegetables, Hoisin and coconut mayonnaise

Arròs Wok de calamarsets i verdures confitades, Mirin i oli de coriandre (11,50) . **11,50 €**
Arroz Wok de calamaricos y verduras confitadas, Mirin y aceite de cilantro
Wok rice with baby squids and vegetables, Mirin vinegar and coriander oil

Caneló cruixent de brandada de bacallà i all escalivat, salsa de piquillo i porro perlat (1,4,5,7,10)..... **13,50 €**
Canelón crujiente de brandada de bacalao y ajo escalivado, salsa de piquillo y puerro perlado
Crunchy cannelloni with cod brandade and roast garlic, piquillo pepper sauce and caramelized leek

Caneló de pollastre de pagès i tòfona amb arrebossat cruixent de kikos, salsa d'ají amarillo i vi Ruby (1,5,7,10,14) **14,50 €**
Canelón crujiente de pollo de payés y trufa con rebozado crujiente de kikos, salsa de ají amarillo y vino Ruby
Crunchy cannelloni of chicken and truffle with ají amarillo sauce and Ruby wine

El nostre ravioli XL cruixent de cua de bou amb vi negre, salsa de Chipotle i fruits vermells rostits (1,5,7,10)..... **9,50 €**
Nuestro raviolin X: crujiente de rabo de toro al vino tinto, salsa de Chipotle y frutos rojos rustidos
Crunchy ravioli XL stuffed with bull's tail in red wine, Chipotle sauce and roasted red fruits

DEL MAR DEL MAR · FROM THE SEA

Tataki de llom de tonyina vermella amb pinya osmotitzada i vinagreta de Wasabi (4,5,10,11,12)..... **16,50 €**
Tataki de atún con piña osmotizada y vinagreta de Wasabi
Tuna tataki with osmosis pineapple and Wasabi vinaigrette

Bacallà morro confitat amb all, espàrrecs de bosc i el nostre romesco de carbassa i piquillo (4,7,10,14)..... **16,80 €**
 Bacalao morro confitado con ajo, espárragos trigueros y nuestro romesco de calabaza y piquillo
 Candied cod fish with garlic, wild asparagus and our romesco sauce with pumpkin and piquillo red pepper

DE LA TERRA DE LA TIERRA · FROM THE LAND

Daus de cansalada cruixent feta a baixa temperatura, amb parmentier a la mostassa, maionesa de coco i salsa agredolça picant (1,2,5,10)..... **9,90 €**
 Dados de cansalada crujiente hecha a baja temperatura, con parmentier a la mostaza, mayonesa de coco y salsa agri dulce picante
 Cubes of crunchy pork belly, parmentier with mustard, coconut mayonnaise and hot bittersweet sauce

Magret d'ànec amb fruita rostida i salsa de vi Ruby (1,2,5,7,10,12,13)..... **14,50 €**
 Magret de pato con fruta rustida y salsa de vino Ruby
 Duck magret with roast fruits and Ruby wine sauce

Galta ibèrica rostida amb salsa de vi negre, romaní i xocolata amb patata cruixent de Panko (5,7,10)..... **14,50 €**
 Meloso ibérico rustido con salsa de vino tinto, romero y chocolate con patata crujiente de Panko
 Stew Iberian cheek with red wine, rosemary and chocolate sauce with Panko crunchy potatoes

El nostre steak tartar picat a ma (2,4,5,7,10)..... **17,35 €**
 Nuestro steak tartar picado a mano
 Our steak tartar handmade

Pollastre Teriyaki amb espinacs, pinya, verduretes confitades i bola d'arròs japonès (10,11,12)..... **11,50 €**
 Pollo Teriyaki con espinacas, piña, verduras confitadas y bola de arroz japonés
 Teriyaki chicken with spinachs, pineapple, candied vegetables and japanese rice

Filet de vedella amb medalló de foie fresc i reducció de Porto (1,2,5,7,10,12,13)..... **22,50 €**
 Solomillo de ternera con medallón de foie fresco y salsa de Oporto
 Veal fillet with fresh foie gras and Oporto wine sauce

Daus de filet de vedella amb pebre negre i pebrots de Padrón..... **19,50 €**
 Dados de solomillo de ternera a la pimienta negra con pimientos de Padrón · Diced sirloin steak with black pepper and small green peppers

TAULES TABLAS · TABLES

Degustació de formatges amb mermelades, fruits secs i torradetes d'oli d'oliva i llavors (1,7,11,14)..... **19,50 €**
 Degustación de quesos con mermeladas, frutos secos y tostaditas de aceite de oliva y semillas
 Cheeses tasting with jams, dried fruits and olive oil toasts

Degustació d'embotits ibèrics i catalans amb torradetes d'oli d'oliva i llavors (7,11,14)..... **16,95 €**
 Degustación de embutidos ibéricos y catalanes, y tostaditas de aceite de oliva y semillas
 Acorn-fed Iberian and Catalan sausages tasting with olive oil toasts

Degustació mixta de formatges i ibèrics amb torradetes d'oli d'oliva i llavors (1,7,11,14)..... **18,00 €**
 Degustación mixta de queso e ibéricos, y tostaditas de aceite de oliva y semillas
 Cheeses and acorn-fed Iberian sausages tasting, and olive oil toasts

Degustació italiana de Parma Reggiano i mortadella italiana al tartufo amb torradetes d'oli d'oliva i llavors (1,7,11,14)..... **15,90 €**
 Degustación italiana de Parma Reggiano y mortadela italiana al tartufo, con tostaditas de aceite de oliva y semillas
 Parma Reggiano cheese and truffled mortadella tasting, and olive oil toasts

EMBOTITS EMBUTIDOS · SAUSAGES

Pernil ibèric de gla pur DO Guijuelo (tallat a mà)..... **15,75 €**
 Jamón ibérico de bellota puro DO Guijuelo (cortado a mano)
 Acorn-fed Iberian pure ham DO Guijuelo (cut by hand)

Llomet ibèric de gla..... **9,75 €**
 Lomito ibérico de bellota
 Acorn-fed Iberian pork loin

Xoriço cular ibèric..... **5,25 €**
 Chorizo cular ibérico
 Acorn-fed Iberian xoriço pork sausage

Morcón extra ibèric de gla..... **5,25 €**
 Morcón extra ibérico de bellota
 Morcon acorn-fed extra Iberian pork sausage

Llonganissa de Vic..... **5,25 €**
 Llonganissa de Vic
 Llonganissa Catalan pork sausage from Vic

Fuet de Vic..... **5,25 €**
 Fuet de Vic
 Fuet Catalan pork sausage from Vic






Bull blanc de La Garriga..... **5,25 €**
 Bull blanco de La Garriga
 White bull Catalan pork sausage from La Garriga

Catalana trufada de La Garriga..... **5,25 €**
 Catalana trufada de La Garriga
 Truffled Catalana pork sausage from La Garriga

Mortadella italiana al tartufo..... **6,75 €**
 Mortadela italiana al tartufo
 Truffled Italian Bologna

FORMATGES

QUESOS · CHEESES

-  Vaca · vaca · cow
-  Cabra · cabra · goat
-  Ovella · oveja · sheep
-  Sense gluten · sin gluten · gluten free
-  Sense lactosa · sin lactosa · lactose free

MONTE ENEBRO (1)   7,50 €

El seu gust, entre àcid i salat, és suau al començament i persistent després, amb una acidesa formidable, un final picant addictiu i una cremositat espectacular.

Vall del Tiétar (Àvila) - Espanya - Llet pasteuritzada - Crosta florida - Intensitat pronunciada

NORMANVILLE GRAIN D'ORGE   7,50 €



(1) Suau i elegant formatge estil Camembert madurat sobre palla, amb deliciós gust a molsa, intens i terrós que persisteix llarg temps en boca.

Normandia - França - Llet crua - Crosta florida - Intensitat poc pronunciada

SAINT FELICIEN (1)   7,50 €

Saborós doble crema enriquert amb nata pasteuritzada, amb pasta blanca uniforme, suau i cremosa, i gust inconfusible a vaca.

Rhône-Alpes - França - Llet crua - Crosta poc formada - Intensitat suau

MOLITERNO TARTUFO (1)   7,50 €

El gust de les seves generoses venes de trufa impregna tota la pasta d'aquest formatge increïble. Exquisit pecorino de gust fort (picant) i quelcom salat.

Sardenya - Itàlia - Llet crua - Crosta natural - Intensitat forta

OSSAU-IRATY (1)   7,50 €

Formatge mil·lenari i de tradició pastoril. El seu gust és realment àcid i especiat. En paladar resulta dolç i saborós, i perdura un regust a llimona i molsa.

Vall d'Ossau i d'Iraty (País Basc francès) - França - Llet crua - Crosta beix-grisa - Intensitat forta

SEÑORÍO MONTELARREINA -  
GRAN DUQUE DE ALBA- Ed.Limitada (1) 7,50 €

Al sabor únic i inconfusible d'aquest Gran Reserva s'uneix l'aroma intens i profund del Brandi Gran Duque de Alba on està banyat.

Fresno de la Ribera (Zamora) - Espanya - Llet pasteuritzada - Crosta natural - Intensitat forta

ROQUEFORT PAPILLON NOIR (1)   7,50 €

De pasta blanca i blau intens que veteja generosament les seves àmplies i nombroses cavitats. Complex però ben equilibrat amb agradable gust a fum i sal.

Aveyron (Sud de França) - França - Llet crua - Sense crosta - Intensitat forta

FIOR DELLE ALPI    7,50 €



Formatge de granja sense lactosa ni gluten, de gust curat i intens, amb fins cristalls de sal que es desfan a la boca, i evoca l'olor de la llet calenta de la infantesa.

Zug-San Galo (Alps suïssos) - Suïssa - Llet crua - Sense crosta - Intensitat molt pronunciada

DEHESA DE LOS LLANOS    7,50 €

Millor formatge del món 2012, de pasta dura i cristal·litzada, té un gust intens, amb increment de picor i explosió en boca, persistent en el paladar.

D.O.Manxego Albacete - Espanya - Llet crua - Crosta natural - Intensitat forta

STILTON BLAU D.O.P. (1)   7,50 €

Anglès per excel·lència, blau i fort que s'intensifica amb la seva maduració. Amb pasta de color marfil i vetes regulars blaves, és excel·lent sobre una torrada.

Anglaterra - Regne Unit - Llet pasteuritzada - Crosta dura grisàcea - Intensitat forta

EL BOSQUEÑO PAYOYO (1)   7,50 €

Semicurat artesà de cabra payoya, autòctona de la Sierra de Cádiz, de color blanc amb gust suau al paladar i textura ferma. Ideal, al ser menys gras, per dietes i similars.

Cádiz - Espanya - Llet pasteuritzada - Crosta dura natural - Intensitat forta

PARMA REGGIANO    7,50 €

Té una textura granulosa, és dur i afruïtat, i posseeix gust a nous. Inconfusible i versàtil, ha de ser tallat en trossos irregulars amb un ganivet especial.

Parma, Reggio Emilia i Mòdena - Itàlia - Llet crua - Crosta dura natural - Intensitat



MENÚ
DEGUSTACIÓ



MENÚ PER
GRUPS



CUINA
NON- STOP



INFORMACIÓ D'AL·LERGENS A LA
SEVA DISPOSICIÓ

14 GRUPS D'AL·LÈRGENS

14 GRUPOS DE ALÉRGENOS

14 ALLERGENS GROUPS

- 1** Llet, productes amb lactosa
[Leche, productos con lactosa](#)
Milk, lactose products
- 2** Mostassa i productes derivats
[Mostaza y productos derivados](#)
Mustard and their by-products
- 3** Cacauets i productes a base de cacauets
[Cacahuets y productos a base de cacahuets](#)
Peanuts and products based on peanuts
- 4** Peix i productes a base de peix
[Pescado y productos a base de pescado](#)
Fish and products based on fish
- 5** Ous i productes a base d'ous
[Huevos y productos a base de huevos](#)
Eggs and products based on eggs
- 6** Crustacis i productes derivats
[Crustaceos y productos derivados](#)
Crustaceans and their by-products
- 7** Cereals que contenen gluten
[Cereales que contienen gluten](#)
Cereals that contain gluten
- 8** Moluscos i productes a base de moluscos
[Moluscos y productos a base de moluscos](#)
Molluscs and products based on molluscs
- 9** Tramussos i productes a base de tramussos
[Altamuces y productos a base de altamuces](#)
Lupines and products based on lupines
- 10** Diòxid de sofre
[Dióxido de azufre](#)
Sulphur dioxide
- 11** Sèsam o "ajonjoli" i productes derivats
[Sésamo o ajonjoli y productos derivados](#)
Sesame and their by-products
- 12** Soia i productes a base de soia
[Soja y productos a base de soja](#)
Soya and products based on soya
- 13** Api i productes derivats
[Apio y productos derivados](#)
Celery and their by-products
- 14** Fruits secs
[Frutos secos](#)
Dried fruits

El Sifonet

Escumosos



AROMÀTICS I FRESCOS



| | | | | | |
|---|---------|--|--------|---------|---------|
| PARXEET CUVÉE 21 BRUT | DO Cava | Macabeu, Parellada, Xarel·lo | 3,35 € | 14,50 € | 12,50 € |
| VILARNAU BRUT RESERVA | DO Cava | Macabeu, Parellada, Xarel·lo | 3,70 € | 14,10 € | 12,10 € |
| MONT-FERRANT LA SENYORA BRUT NATURE | DO Cava | Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay | - | 13,55 € | 11,55 € |
| RAMON RAVETÓS IZAGUIRRE (fet amb txakolí) | | Hodarribi Zuri, Pansa Blanca, Parellada, Macabeu | - | 25,90 € | 23,90 € |
| GRAMONA LA CUVÉE RESERVA BRUT | DO Cava | Macabeu, Xarel·lo | - | 22,20 € | 20,20 € |



COMPLEXOS I ELEGANTS



| | | | | | |
|------------------------------------|---------|--|--------|---------|---------|
| MONT-FERRANT RESERVA ECO | DO Cava | Xarel·lo, Macabeu | 3,60 € | 13,50 € | 11,50 € |
| VILARNAU BRUT RESERVA NATURE | DO Cava | Macabeu, Parellada, Chardonnay | - | 19,50 € | 17,50 € |
| LLOPART BRUT NATURE RESERVA | DO Cava | Macabeu, Parellada, Xarel·lo | - | 23,60 € | 21,60 € |
| RAMON RAVENTÓS RESERVA DISSIDENT | DO Cava | Chardonnay, Macabeu, Parellada, Pinot Noir, Xarel·lo vermell | - | 24,10 € | 22,10 € |
| TITIANA NATURE SENSE SULFITS | DO Cava | Pansa Blanca | - | 24,35 € | 22,35 € |
| TITIANA VINTAGE | DO Cava | Chardonnay | - | 28,30 € | 26,30 € |
| GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA BRUT | DO Cava | Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu | - | 31,15 € | 29,15 € |



PREMIUM



| | | | | | |
|--|---------|--|---|---------|---------|
| VILARNAU GRAN RESERVA VINTAGE | DO Cava | Macabeu, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir | - | 26,45 € | 24,45 € |
| TITIANA MONTALEGRE | DO Cava | Chardonnay, Pinot Noir | - | 39,70 € | 37,70 € |
| GRAMONA III LUSTROS GRAN RESERVA BRUT NATURE | DO Cava | Xarel·lo, Macabeu | - | 46,00 € | 44,00 € |
| RECAREDO BRUT DE BRUT | DO Cava | Xarel·lo, Macabeu | - | 47,20 € | 44,20 € |



AFRUITATS I AMB COLOR



| | | | | | |
|--|---------|--------------------|--------|---------|---------|
| VILARNAU BRUT RESERVA ROSÉ DELICAT ECO | DO Cava | Trepat, Pinot Noir | 5,70 € | 19,75 € | 17,75 € |
| TITIANA PINOT NOIR | DO Cava | Pinot Noir | - | 23,05 € | 21,05 € |
| GRAMONA ROSAT PINOT NOIR RESERVA BRUT | DO Cava | Pinot Noir | - | 28,50 € | 26,50 € |
| GRAMONA ARGENT ROSAT GRAN RESERVA BRUT | DO Cava | Pinot Noir | - | 44,35 € | 42,35 € |



DEL MÓN



| | | | | | |
|-------------------------------|---------------|---------------------------------------|---|---------|---------|
| BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT | AOC Champagne | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | - | 61,90 € | 59,90 € |
| TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ | AOC Champagne | Chardonnay, Pinot Noir | - | 69,85 € | 67,85 € |

Vins blancs



SECS, FRESCOS I AROMÀTICS



| | | | | | |
|-------------------------------|---------------|---|--------|---------|---------|
| SARRIERA PANSA BLANCA | DO Penedès | Pansa Blanca | 4,60 € | 16,35 € | 14,35 € |
| ÀNEC MUT BLANC | DO Penedès | Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay | 3,60 € | 13,85 € | 11,85 € |
| MUSTILLANT ECO | DO Penedès | Parellada, Macabeu | - | 12,75 € | 10,75 € |
| TORELLÓ MALVAREL·LO | DO Penedès | Malvasia, Xarel·lo | 4,25 € | 15,50 € | 13,50 € |
| GESSAMÍ ECO | DO Penedès | Moscatell de Gra Menut, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer | 5,25 € | 17,90 € | 15,90 € |
| INDISPENSABLE BLANC | DO Empordà | Macabeu, Sauvignon Blanc, Moscat, Garnatxa Blanca | 3,05 € | 11,80 € | 9,80 € |
| CIGONYES BLANC | DO Empordà | Macabeu, Sauvignon Blanc | 3,45 € | 13,50 € | 11,50 € |
| ROUREDA BLANC DE BLANCS | DO Tarragona | Macabeu | 2,35 € | 10,00 € | 8,00 € |
| CLOS DE PINELL BLANC | DO Terra Alta | Garnatxa Blanca | 2,60 € | 10,40 € | 8,40 € |
| CORAZÓN SPUMANTE MOSCATO | DO Manchuela | Macabeu | - | 12,10 € | 10,10 € |
| NAIROA | DO Ribeiro | Treixadura, Torrentés, Palomino | 3,05 € | 12,45 € | 10,45 € |
| BASAGOITI BLANC | DOQ Rioja | Tempranillo blanc | 3,95 € | 14,75 € | 12,75 € |
| VALDUBÓN VERDEJO (barrica) | DO Rueda | Verdejo | 3,70 € | 14,05 € | 12,05 € |
| VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER | DO Somontano | Gewürztraminer | 5,00 € | 17,35 € | 15,35 € |
| MONÓLOGO VERDEJO | DO Rueda | Verdejo, Viura | 3,60 € | 12,90 € | 10,90 € |



COMPLEXOS I ELEGANTS



| | | | | | |
|---------------------------|----------------|--|--------|---------|---------|
| TINA 20 PANSA BLANCA ECO | DO Alella | Pansa Blanca | 3,70 € | 14,65 € | 12,65 € |
| FER VOLAR COLOMS | DO Catalunya | Gewürztraminer, Moscatell, Sauvignon Blanc | 3,10 € | 12,55 € | 10,55 € |
| COLLECTION | DO Empordà | Chardonnay, Sauvignon Blanc | 4,55 € | 16,20 € | 14,20 € |
| GRAMONA LA MACA ECOLÒGIC | DO Penedès | Macabeu | 6,40 € | 22,05 € | 20,05 € |
| YOU&ME | DO Rias Baixas | Albariño | 3,80 € | 14,30 € | 12,30 € |
| PAZO DE LUSCO | DO Rias Baixas | Albariño | 6,35 € | 21,90 € | 19,90 € |
| BERONIA VERDEJO | DO Rueda | Verdejo | 3,90 € | 12,95 € | 10,95 € |
| AUSTUM VERDEJO | DO Rueda | Verdejo | 3,40 € | 14,50 € | 12,50 € |
| VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY | DO Somontano | Macabeu, Chardonnay | 3,35 € | 13,25 € | 11,25 € |



DEL MÓN



THE CLOUD FACTORY

DO Nova
Zelanda /
Marlborough

Sauvignon Blanc

-

25,20 €

23,20 €

Vins negres



JOVES I FRESCOS



INDISPESABLE NEGRE

DO Empordà

Garnatxa, Samsó, Cabernet
Sauvignon

3,05 €

11,80 €

9,80 €

COP DE VENT

DO Empordà

Cabernet Sauvignon,
Garnatxa

3,25 €

12,90 €

10,90 €

SOLÀ FRED

DO Montsant

Cariñena

2,60 €

10,70 €

8,70 €

PERLAT

DO Montsant

Cariñena, Garnatxa Negra,
Syrah

4,35 €

15,65 €

13,65 €

BRUBERRY

DO Montsant

Cariñena, Garnatxa Negra,
Syrah

4,65 €

16,50 €

14,50 €

ÀNEC MUT NEGRE

DO Penedès

Garnatxa, Syrah,
Tempranillo, Cariñena

4,20 €

15,35 €

13,35 €

ROUREDA

DO Tarragona

Garnatxa, Mazuelo, Syrah

2,35 €

10,00 €

8,00 €

CORAZÓN LOCO

DO Manchuela

Tempranillo, Syrah

3,05 €

11,75 €

9,75 €

VALDUBÓN ROBLE

DO Ribera del
Duero

Tinta Fina

3,80 €

14,35 €

12,35 €

MARQUÉS DE VITORIA ECO

DOQ Rioja

Tempranillo

4,20 €

15,40 €

13,40 €



COS MIG I AROMÀTICS



RAVENTÓS DEL SEGRE CAPÍTOL I

DOQ Costers
del Segre

Cabernet Sauvignon,
Garnatxa Negra, Syrah,
Tempranillo

4,20 €

15,35 €

13,35 €

5 FINQUES RESERVA

DO Empordà

Cabernet Sauvignon,
Syrah, Merlot, Monastrell,
Garnatxa Negra, Samsó

6,20 €

21,55 €

19,55 €

FINCA LA GARRIGA

DO Empordà

Cariñena

-

26,80 €

24,80 €

FINCA ESPOLLA

DO Empordà

Syrah

-

26,80 €

24,80 €

FRA GUERAU CRIANÇA

DO Montsant

Cabernet Sauvignon,
Garnatxa Negra, Syrah,
Merlot

3,45 €

13,50 €

11,50 €

PERLAT SYRAH

DO Montsant

Syrah

4,60 €

16,35 €

14,35 €

PERLAT GARNATXA

DO Montsant

Garnatxa Negra

4,60 €

16,35 €

14,35 €

BRUNUS

DO Montsant

Cariñena, Garnatxa Negra,
Syrah

5,55 €

19,80 €

17,80 €

ABADAL FRANC

DO Pla de
Bages

Cabernet Franc,
Tempranillo

4,30 €

15,65 €

13,65 €

HERMS PREMIUM

DO Terra Alta

Garnatxa Negra, Syrah

3,15 €

12,75 €

10,75 €

AUSTUM ECO

DO Ribera del
Duero

Tinta fina

4,80 €

16,85 €

14,85 €

MONÓLOGO CRIANZA

DOQ Rioja

Tempranillo

3,75 €

13,80 €

11,80 €

ORUBE CRIANÇA

DOQ Rioja

Tempranillo, Garnatxa,
Graciano

3,80 €

14,35 €

12,35 €

BERONIA CRIANÇA

DOQ Rioja

Tempranillo, Garnatxa,
Graciano

4,10 €

15,05 €

13,05 €

BASAGOITI CRIANÇA

DOQ Rioja

Tempranillo, Graciano,
Garnatxa

4,65 €

16,50 €

14,50 €

CAMPILLO CRIANÇA

DOQ Rioja

Tempranillo

5,10 €

18,60 €

16,60 €

REMELLURI RESERVA

DOQ Rioja

Garnatxa Negra, Graciano,
Tempranillo

-

29,65 €

27,65 €



COMPLEXOS, PERSISTENTS I RODONS



| | | | | | |
|---------------------------------|---------------------|---|--------|---------|---------|
| FINCA MALAVEÏNA CRIANÇA | DO Empordà | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Garnatxa | - | 33,05 € | 31,05 € |
| SYCAR NEGRE | DO Montsant | Cariñena (Mazuelo), Syrah | 5,20 € | 17,90 € | 15,90 € |
| ABADAL 3.9 | DO Pla de Bages | Cabernet Sauvignon, Syrah | - | 36,35 € | 34,35 € |
| GUIGO | DOQ Priorat | Garnatxa, Cariñena | 4,80 € | 16,90 € | 14,90 € |
| LLICORELLA CLÀSSIC | DOQ Priorat | Garnatxa, Merlot, Mazuela | - | 24,20 € | 22,20 € |
| TIONIO CRIANÇA | DO Ribera del Duero | Tempranillo | - | 25,45 € | 23,45 € |
| BERONIA ED.LIMITADA DOS MADERAS | DOQ Rioja | Mazuela, Graciano, Tempranillo | 4,10 € | 15,05 € | 13,05 € |
| FUERA DEL REBAÑO | DOQ Rioja | Tempranillo | - | 28,00 € | 26,00 € |
| LAR DE PAULA RESERVA | DOQ Rioja | Tempranillo | 5,70 € | 19,05 € | 17,05 € |
| BASAGOITI RESERVA | DOQ Rioja | Tempranillo, Garnatxa Negra, Graciano | - | 27,45 € | 25,45 € |



PREMIUM



| | | | | | |
|---------------------|---------------------|--------------------------|---|---------|---------|
| AIRES DE GARBET | DO Empordà | Garnatxa Negra | - | 60,65 € | 58,65 € |
| HUGO | DO Montsant | Cariñena, Garnatxa Negra | - | 56,85 € | 54,85 € |
| MAS DE SUBIRÀ | DOQ Priorat | Cariñena, Garnatxa Negra | - | 24,35 € | 22,35 € |
| LLICORELLA VITIS 60 | DOQ Priorat | Garnatxa, Mazuela | - | 46,00 € | 44,00 € |
| TIONIO RESERVA | DO Ribera del Duero | Tinta fina | - | 33,90 € | 31,90 € |



DEL MÓN



| | | | | | |
|--------------------|-------------------------|---------------------|--------|---------|---------|
| BURLESQUE | DO Califòrnia/ Lodi | Zinfandel | 6,80 € | 23,05 € | 21,05 € |
| VERAMONTE | DO Chile/ Valle Central | Carmenera | 5,40 € | 18,30 € | 16,30 € |
| YVON MAU "PREMIUS" | DO França/ Bordeaux | Sauvignon, Semillon | 4,55 € | 16,20 € | 14,20 € |
| CROCERA BARBERA | DO Itàlia/ Piemonte | Barbera | - | 26,55 € | 24,55 € |

Vins rosats



AFRUITATS I FRESCOS



| | | | | | |
|--------------------------------|---------------|-----------------------|--------|---------|---------|
| INDISPENSABLE ROSAT | DO Empordà | Garnatxa | 3,05 € | 11,80 € | 9,80 € |
| CIGONYES ROSÉ | DO Empordà | Syrah, Garnatxa Negra | 3,45 € | 13,50 € | 11,50 € |
| MUSTILLANT ROSAT ECO | DO Penedès | Syrah, Merlot | 3,35 € | 13,15 € | 11,15 € |
| ROUREDA | DO Tarragona | Merlot | 2,35 € | 10,00 € | 8,00 € |
| CLOS DEL PINELL ROSAT | DO Terra Alta | Merlot | 2,60 € | 10,40 € | 8,40 € |
| HERMS ROSÉ | DO Terra Alta | Syrah | 3,15 € | 12,75 € | 10,75 € |
| VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR ROSÉ | DO Somontano | Pinot Noir | 3,30 € | 13,10 € | 11,10 € |



COMPLEXOS, PERSISTENTS I RODONS



| | | | | | |
|--------------------------------|-------------|--|--------|---------|---------|
| BRUNUS ROSÉ | DO Montsant | Garnatxa | 4,85 € | 16,90 € | 14,90 € |
| PANSA ROSADA | DO Penedès | Xarel·lo Vermell | 4,70 € | 16,65 € | 14,65 € |
| ÀNEC MUT ROSAT | DO Penedès | Garnatxa Negra, Merlot, Syrah, Tempranillo | 3,60 € | 13,85 € | 11,85 € |
| TORELLÓ ROSA D'ABRIL | DO Penedès | Macabeu, Malvasia, Syrah | 5,10 € | 17,80 € | 15,80 € |
| CHIVITE LAS FINCAS ROSAT PÀLID | DO Navarra | Garnatxa Negra, Tempranillo | 4,45 € | 16,00 € | 14,00 € |



DEL MÓN



| | | | | | |
|-------------------------------|----------------------|--|--------|---------|---------|
| DOMAINE DE LA GYPIÈRE | DO Côtes de Provence | | - | 23,75 € | 21,75 € |
| ROMANCE ROSÉ CHATEAU DE BERNE | DO Mediterranée | | 4,70 € | 16,55 € | 14,55 € |



✓ ins de postres



UN DOLÇ FINAL FELIÇ



| | | | | | |
|--|--------------|------------------------------|---------|---------|---------|
| RAVENTÓS D'ALELLA PERFUM 3 VI DE PANSA | DO Alella | Pansa blanca | 4,75 € | 23,85 € | 21,85 € |
| PARXET CUVÉE DESSERT DOLÇ (375ml) | DO Cava | Pinot noir | - | 15,20 € | 13,20 € |
| VI DE GLASS RIESLING | DO Penedès | Riesling | 5,95 € | 28,40 € | 26,40 € |
| VI DE GLAS GEWÜRZTRAMINER | DO Penedès | Gewürztraminer | 5,95 € | 28,40 € | 26,40 € |
| NÉCTAR PEDRO XIMÉNEZ | DO Jerez | Pedro Ximénez | 2,90 € | 15,95 € | 13,95 € |
| VIÑA AB AMONTILLADO | DO Jerez | Palomino Fino | 3,30 € | 17,55 € | 15,55 € |
| MATUSALEM | DO Jerez | Palomino Fino, Pedro Ximénez | 12,25 € | 81,20 € | 79,20 € |
| AMONTILLADO DEL DUQUE | DO Jerez | Palomino Fino | 11,90 € | 79,00 € | 77,00 € |
| DULCE CORAZÓN LOCO | DO Manchuela | Moscatell | 3,15 € | 11,90 € | 9,90 € |

