

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)..... **10,75 €**

**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) **10,25 €****

**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) **10,25 €****

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) **10,25 €****

**NUESTRO BRIOIX DE
CALAMARES, cebolla
caramelizada y allioli de su tinta**
*OUR SQUIDS BRIOCHE, with
caramelized onion and him ink
allioli garlic sauce*

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) **5,75 €**
Nuestra "Rusa" con bonito del Norte
Our Russian salad with albacore tuna

Salmó marinat a casa, mantega d'espècies i torraderes (1,4,7,11,14) **9,90 €**
Salmón marinado en casa, mantequilla de especias y tostadas
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 Cantabro sea, coca bread, scrubbing tomato and olive oil

Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba cruixent (10,12) **7,25 €**
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 caramelitzada amb vi negre (1,4,7) **9,50 €**
Brioche de salmón marinado en casa, queso crema y vinagreta de granada caramelizada al vino tinto
Homemade marinated salmon, cream cheese and pomegranate vinaigrette

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 japonès, 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 tonyina vermella, Wakame i arròs japonès (4,10,11,12) **8,50 €**
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) **9,75 €**
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) **7,25 €**
Buñuelos de bacalao
Codfish fritter

Bomba de lacón y Tetilla gallega (1,5,7,13) . **5,35 €**
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) **5,75 €**
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 **6,50 €**
Vertical de berenjena con humus y miel de caña
Eggplant chips vertical with hummus and cane honey

Torradera de Santa Teresa amb foie i Pedro Ximénez (1,5,7,10) **7,50 €**
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) **9,25 €**
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) **10,95 €**
Cucurucho de calamarcitos 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) **7,25 €**
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) **8,75 €**
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

La nostra caprese cruixent de Panko, amb tomàquet de l'hort, pera i poma en almívar de rom blanc, maionesa de pesto i gerds crispy (1,5,7,10) **10,75 €**
Nuestra caprese crujiente de Panko, con tomate de la huerta, pera y poma en almívar de ron blanco, mayonesa de pesto y frambuesa crispy
Our runchy caprese salad, with tomato, pear and aple with rum syrup, pesto mayonnaise and raspberry crispy

Espàrrecs de bosc a la graella, daus de mango i formatge feta, suau de nata i vinagreta de magrana caramel·litzada amb vi negre (1,10) **11,90 €**
Espárragos trigueros a la parrilla, dados de mango y queso feta, suave de nata y vinagreta de granada caramelizada al vino tinto
Grilled wild asparagus with mango fruit and feta cheese, and pomegranade vinaigrette

OUS HUEVOS · EGGS

Ou trencat amb xistorra, ceba caramel·litzada i patates de pobre (5,7,10) **6,40 €**
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) **7,90 €**
Huevo roto con jamón de bellota, pimientos de Padrón, imentón 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) **8,90 €**
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) **9,80 €**
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 calamarcets i verdures confitades, Mirin i oli de coriandre (11,50) **11,50 €**
Arroz Wok de calamarcitos 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) **12,90 €**
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) **12,90 €**
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) **8,50 €**
Nuestro raviolin X: crujiente de rabo de toro al vino tinto, salsa de Chipotle y frutos rojos rostidos
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 tonyina amb pinya osmotitzada i vinagreta de Wasabi (4,5,10,11,12) **14,50 €**
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)..... **8,90 €**

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)..... **11,40 €**

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)..... **12,75 €**

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)..... **10,50 €**

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 torraderes d'oli d'oliva i llavors (1,7,11,14)..... **18,50 €**

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 torraderes d'oli d'oliva i llavors (7,11,14)..... **14,95 €**

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 torraderes d'oli d'oliva i llavors (1,7,11,14)..... **17,50 €**

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 torraderes d'oli d'oliva i llavors (1,7,11,14)..... **13,90 €**

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..... **4,90 €**

Chorizo cular ibérico

Acorn-fed Iberian xoriço pork sausage

Morcón extra ibèric de gla..... **4,90 €**

Morcón extra ibérico de bellota

Morcon acorn-fed extra Iberian pork sausage

Llonganissa de Vic..... **4,90 €**

Llonganissa de Vic

Llonganissa Catalan pork sausage from Vic

Fuet de Vic..... **4,90 €**

Fuet de Vic

Fuet Catalan pork sausage from Vic

Bull blanc de La Garriga..... **4,90 €**

Bull blanco de La Garriga

White bull Catalan pork sausage from La Garriga

Catalana trufada de La Garriga..... **4,50 €**

Catalana trufada de La Garriga

Truffled Catalana pork sausage from La Garriga

Mortadella italiana al tartufo..... **5,75 €**

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)   6,90 €

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   6,90 €



(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)   6,90 €

Saborós doble crema enriquit 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)   6,90 €

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)   6,90 €

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) ... 6,90 €

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)   6,90 €

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    6,90 €



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    6,90 €

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)   6,90 €

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)   6,90 €

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    6,90 €

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/ Piamonte	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 €

