

STREET FOOD

Concept

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

**GOFRE DE POLLASTRE
CRUIXENT, cogombret,
salsa picant de piquillo i
mel, i cibulet..... 7,50 €**

**GOFRE DE POLLO CRUJIENTE,
pepinillo, salsa de piquillo y miel,
y agua de cebollino**

CRISPY CHICKEN WAFFLE

**El nostre PULLED PORK a
l'estil americà, jalapeños,
Cheddar i la nostra
barbacoa feta a casa..9,75 €**

**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*

**CONE D'ARRÒS JAPONÈS,
gamba amb cruixent de
Panko, chutney de mango i
formatge crema, embolicats
en alga nori5,25 €**

**CONO DE ARROZ JAPONÉS,
gamba crujiente de Panko,
chutney de mango y queso crema,
envueltos en alga nori**

*JAPANESE RICE CONE, shrimp
fried with Panko, mango
chutney, cream cheese, all
covered with nori seaweed*

**EL NOSTRE BRIOIX
DE CALAMARS, ceba
caramelitzada i allioli
de la seva tinta..... 8,75 €**

**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..... **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" **3,95 €**

Croquetas "La perla negra"

"Black pearl" croquettes

Croquetes de Jabugo amb maionesa de fruits del bosc **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 **5,75 €**

Nuestra "Rusa" con bonito del Norte

Our Russian salad with albacore tuna

Salmó marinat a casa, mantega d'espècies i torradetes **8,50 €**

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 **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

Barquetes cruixents de gambeta, tartar de salmó a la llima, mango i maionesa de coco **6,80 €**

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..... **6,80 €**

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

Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba cruixent **6,85 €**

Timbal de mango y foie tostado con Teriyaki y cebolla crujiente

Mango timbale and toasted foie with Teriyaki and crispy onion

Capricis de falafel, amb salsa turca de iogurt i Peta Zetas **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 **6,75 €**

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 japonés **8,50 €**

Tartar de atún rojo, Walame y arroz japonés

Tuna tartare with Japanese rice and Wakame salad

Foie micuit amb mermelada de fruita i pa d'espècies..... **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..... **5,90 €**

Las bravas del Sifonet

"Braves" spicy fried potatoes from El Sifonet

Bunyols de bacallà..... **6,25 €**

Buñuelos de bacalao

Codfish fritter

Bomba de lacón y Tetilla gallega..... **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 **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..... **5,25 €**

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 **6,25 €**

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 **6,50 €**

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 **8,50 €**

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 **8,75 €**

Tempura japonesa de gambas, sepia y verduras
Shrimps, cuttlefish and vegetables

Cucurutxo de calamarcets de costa a la malaguenya amb maionesa de Wasabi..... **9,60 €**

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..... **6,25 €**

Popcorn, nuestras palomitas de pollo con salsa barbacoa hecha en casa
Chicken popcorn with barbecue sauce

AMANIDES ENSALADAS SALADS

El nostre Poke de salmó o tonyina vermella, amb mango, pinya, Wakame, tomàquet, Teriyaki i bola d'arròs japonès..... **7,50 €**

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

Amanida de tomàquet, bonítol del Nord i vinagreta d'anxova, mel i mostassa antiga **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

OUS HUEVOS EGGS

Ou trencat amb xistorra, ceba caramel·litzada i patates de pobre **5,95 €**

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 **7,50 €**

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 **8,35 €**

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 **9,50 €**

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 calamarcets i verdures confitades, Mirin i oli de coriandre..... **10,50 €**

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 **10,95 €**

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

DEL MAR DEL MAR · FROM THE SEA

Tataki de tonyina amb pinya osmotitzada i vinagreta de Wasabi..... **14,50 €**

Tataki de atún con piña osmotizada y vinagreta de Wasabi
Tuna tataki with osmosis pineapple and Wasabi vinaigrette

Ceviche limeny de corbina amb llet de tigre, choclo, canchita i xips de moniato **15,90 €**

Ceviche de corvina con leche de tigre, choclo, canchita y chips de boniato
Croaker ceviche, tiger milk, choclo, canchita and sweet potato chips

DE LA TERRA DE LA TIERRA · FROM THE LAND

Daus de cansalada cruixent feta a baixa temperatura, amb meló, maionesa de coco i salsa agredolça picant..... **8,50 €**

Dados de cansalada crujiente hecha a baja temperatura, con melón, mayonesa de coco y salsa agridulce picante
Cubes of crunchy pork belly with melon, coconut mayonnaise and hot bittersweet sauce

Magret d'ànec amb fruita rostida i salsa de vi Ruby..... **8,90 €**
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..... **12,50 €**
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 **14,20 €**
Nuestro steak tartar picado a mano
Our steak tartar handmade

Pollastre Teriyaki amb espinacs, pinya, verdures confitades i bola d'arròs japonès..... **9,50 €**
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..... **19,85 €**
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 **15,90 €**
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..... **17,50 €**
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..... **13,95 €**
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 d'embotits catalans d'autor amb torradetes de pa de calçot i romesco (llonganissa de Vic, bull blanc de La Garriga, catalana trufada, bull amb trompetes de la mort, escates de parmesà i alfàbrega, bull amb foie, botifarra amb pesto, botifarra amb xocolata i taronja confitada)..... **15,90 €**
Degustación de embutidos catalanes de autor con tostaditaws de pan de calçot i romesco
Signature Catalan sausages tasting with onion toasts and romesco sauce

Degustació mixta de formatges i ibèrics amb torradetes d'oli d'oliva i llavors..... **16,25 €**
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 **12,50 €**
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) **15,25 €**
Jamón ibérico de bellota puro DO Guijuelo (cortado a mano)
Acorn-fed Iberian pure ham DO Guijuelo (cut by hand)

Llomet ibèric de gla **9,25 €**
Lomito ibérico de bellota
Acorn-fed Iberian pork loin

Xoriço cular ibèric..... **4,50 €**
Chorizo cular ibérico
Acorn-fed Iberian xoriço pork sausage

Morcón extra ibèric de gla **4,50 €**
Morcón extra ibérico de bellota
Morcon acorn-fed extra Iberian pork sausage

Llonganissa de Vic..... **4,50 €**
Llonganissa de Vic
Llonganissa Catalan pork sausage from Vic

Fuet de Vic..... **4,25 €**
Fuet de Vic
Fuet Catalan pork sausage from Vic






Bull blanc de La Garriga **4,25 €**
Bull blanco de La Garriga
White bull Catalan pork sausage from La Garriga

Catalana trufada de La Garriga..... **3,75 €**
Catalana trufada de La Garriga
Truffled Catalana pork sausage from La Garriga

Mortadella italiana al tartufo..... **5,25 €**
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 6,50 €

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 6,50 €

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

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

SAINT FELICIEN 6,50 €

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 6,50 €

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 6,50 €

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 6,50 €

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 6,50 €

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 6,50 €

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 6,50 €

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. 6,50 €

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 6,50 €

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 6,50 €

Té una textura granulosa, és dur i afruitat, 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 forta



MENÚ
DEGUSTACIÓ



MENÚ PER
GRUPS



CUINA
NON- STOP



INFORMACIÓ D'AL·LERGENS A LA
SEVA DISPOSICIÓ

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 € |
| 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



| | | | | | |
|--|---------|----------------------------------|---|---------|---------|
| PARXET MARIA CABANÉ EXTRA BRUT GRAN RESERVA | DO Cava | Macabeu, Parellada, Pansa Blanca | - | 32,15 € | 30,15 € |
| 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 € |
| PARXET ANIVERSARI | DO Cava | Chardonnay, Pinot Noir | - | 47,20 € | 45,20 € |
| 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 | Trepata, 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 € |



ins 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 Rías Baixas | Albariño | 3,80 € | 14,30 € | 12,30 € |
| PAZO DE LUSCO | DO Rías 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



| | | | | | |
|-------------------|-------------------------------|-----------------|--------|---------|---------|
| CAPE HEIGHTS | DO Sudàfrica / Western Cape | Chenin Blanc | 4,50 € | 16,10 € | 14,10 € |
| 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 € |
| EL NIÑO | DOQ Rioja | Tempranillo, Graciano | 4,05 € | 14,95 € | 12,95 € |
| 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 € |
| CASTILLO DE PEÑAFIEL ROBLE | DO Ribera del Duero | Tempranillo | 4,25 € | 15,45 € | 13,45 € |
| AUSTUM ECO | DO Ribera del Duero | Tinta fina | 4,80 € | 16,85 € | 14,85 € |
| PORTIA CRIANÇA | DO Ribera del Duero | Tempranillo | 5,40 € | 19,35 € | 17,35 € |
| LAR DE PAULA MADURADO | DOQ Rioja | Tempranillo | 3,30 € | 13,10 € | 11,10 € |
| 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 € |
| REBELDES | DO Montsant | Garnatxa, Syrah | 4,15 € | 15,30 € | 13,30 € |
| 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 € |



COMPLEXOS,
PERSISTENTS I RODONS



| | | | | | |
|---------------------------------|---------------------|---------------------------------------|--------|---------|---------|
| LLICORELLA CLÀSSIC | DOQ Priorat | Garnatxa, Merlot, Mazuela | - | 24,20 € | 22,20 € |
| HERMS PREMIUM CRIANÇA | DO Terra Alta | Garnatxa, Syrah | 4,85 € | 16,95 € | 14,95 € |
| CASTILLO PEÑAFIEL CRIANÇA | DO Ribera del Duero | Tempranillo | 6,35 € | 21,95 € | 19,95 € |
| 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 Francia/ Bourdeaux | Sauvignon, Semillón | 4,55 € | 16,20 € | 14,20 € |
| CROCERA BARBERA | DO Itàlia/ Piemonte | Barbera | - | 26,55 € | 24,55 € |



✓ ins 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 € |
| FORTIUS ROSAT | DO Navarra | Merlot, Tempranillo | 2,45 € | 10,15 € | 8,15 € |
| 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



| | | | | | |
|---------------------|----------------------|--|--------|---------|---------|
| RESERVE SAINT CLAIR | DO Côtes de Provence | | 6,70 € | 22,75 € | 20,75 € |
|---------------------|----------------------|--|--------|---------|---------|



✓ 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 € |

