

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

Torrada 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 **11,50 €**
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	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 €



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 €

