

PER PICAR en fred

PARA PICAR en frío

SNACKS in cold

Bola de cabra, confitura de piquillo, ceba caramel·litzada i cruixent de pernil..... **2,95 €**

Bola de cabra, confitura de piquillo, cebolla caramelizada y crujiente de jamón

Goat cheese ball, piquillo jam, caramelized onion and crunchy ham

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 torraderes **6,95 €**

Salmón marinado en casa, mantequilla de especias y tostaditas

Homemade marinated salmon, butter and spices

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

Tàrtar de salmó amb arròs japonés, Teriyaki i sèsam torrat **6,25 €**

Tartar de salmón con arroz japonés, Teriyaki y sésamo tostado

Salmon tartare with Japanese rice, Teriyaki and toasted sesame

Anxoves del Cantàbric "0" amb pa de coca, tomàquet restregat i oli d'oliva **10,95 €**

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

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

PER PICAR en calent

PARA PICAR en caliente

SNACKS in hot

Les braves del Sifonet..... **5,50 €**

Las bravas del Sifonet

"Braves" spicy fried potatoes from El Sifonet

Pop cruixent i romesco **6,95 €**

Pulpo crujiente y romesco

Crunchy octopus with romesco sauce

Bunyols de bacallà..... **5,75 €**

Buñuelos de bacalao

Buñuelos de bacalao

Torradera de Santa Teresa amb foie i Pedro Ximénez **5,95 €**

Torrija con foie y Pedro Ximénez

Torrija (similar French toast) with foie and Pedro Ximénez

Bomba de lacón i Tetilla gallega **4,50 €**

Bomba de lacón y Tetilla gallega

Hot bomb with shoulder ham and Tetilla cheese

Vertical d'albergínia amb humus i mel de canya **5,50 €**

Vertical de berenjena con humus y miel de caña

Eggplant chips vertical with hummus and cane honey

Tempura japonesa de gambes, sípia i verdures **8,50 €**

Tempura japonesa de gambas, sepia y verduras

Shrimps, cuttlefish and vegetables

Cucurutxo de calamarcets de costa a la malaguenya amb maionesa de Wasabi..... **9,30 €**

Cucuruchos de calamarcitos de costa a la malagueña con mayonesa de Wasabi

Fried calamari corner from the Coast and Wasabi mayonnaise

Foie de l'Empordà, patates emmascarades, bolets confitats i ou de guatlla..... **6,85 €**

Foie del Empordà, patatas enmascaradas, setas confitadas y huevo de codorniz

Foie from Empordà, mashed potatoes, candied mushrooms and quail egg

Aletes picantones **4,25 €**

Alitas picantitas

Hot chicken wings

Nuggets de lluç fets a casa amb toc d'oliva verda i salsa de vermut blanc i cítrics..... **7,50 €**

Nuggets de merluza caseros con toque de oliva verde y salsa de vermut blanco y cítricos

Homemade hake nuggets with green olives and white vermut with citrus fruit sauce

CROQUETES

CROQUETAS

CROQUETTES

Croquetes de cua de bou amb allioli d'all negre i crumble de xocolata..... **3,90 €**

Croquetas de rabo de toro con allioli de ajo negro y crumble de chocolate

Bull's tail croquettes with black garlic allioli sauce and chocolate crumble

Croquetes "La perla negra" **3,90 €**

Croquetas "La perla negra"

"Black pearl" croquettes

AMANIDES

ENSALADAS

SALADS

- Amanida El Sifonet **5,95 €**
Ensalada El Sifonet El Sifonet salad
- La nostra Xató **8,25 €**
Nuestra Xató Our xató salad
- La Cèsar **6,75 €**
La César The Caesar salad

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 **7,25 €**
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 **7,95 €**
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

ARROCES

RICES

1 Individuals  20-25'

- Arròs melòs de capipota **13,50 €**
Arroz meloso de cap-i-pota
Rice with cap-i-pota (Catalan stew made with parts of head and legs of cow)
- Arròs de l'hort amb costella Duroc i salsitxa **14,50 €**
Arroz de la huerta con costilla Duroc y salchicha
Rice with vegetables, pork Duroc ribs and pork sausage
- El nostre arròs caldós de llamàntol **22,80 €**
Nuestro arroz caldoso de bogavante
Our soupy rice with lobster

- Risotto de botifarra i favetes amb Porto i menta **14,25 €**
Risotto de butifarra y habitas con Oporto y menta
Rice with botifarra pork sausage and baby beans, with Oporto wine and mint

ÀSIA

ASIA

ASIA

- Shoyu ramen **8,50 €**
Shoyu ramen
Shoyu ramen
- El nostre Chow Mein de filet de vedella (amb opció vegetariana) **11,50 €**
Nuestro Chow Mein de solomillo de ternera
Our sirloin steak Chow Mein
- Mandonguilla al seu niu **5,90 €**
Albóndiga en su nido
Meat ball on a nest

DEL MAR

DEL MAR

FROM THE SEA

- Tataki de tonyina amb pinya osmotitzada i vinagreta de Wasabi **12,25 €**
Tataki de atún con piña osmotizada y vinagreta de Wasabi
Tuna tataki with osmosis pineapple and Wasabi vinaigrette
- Bacallà Joselito (amb cruixent ibèric, pebrot escalivat, potetes de calamar i ceba confitada al vi blanc) **13,95 €**
Bacalao Joselito (con crujiente ibérico, pimiento escalibado, patitas de calamar y cebolla confitada al vino blanco)
Joselito codfish with crunchy Iberian ham, roasted pepper, squid tentacles and candied onion with white wine

DE LA TERRA

DE LA TIERRA

FROM THE LAND

- Magret d'ànec amb fruita rostida i salsa de vi Ruby **8,45 €**
Magret de pato con fruta rustida y salsa de vino Ruby
Duck magret with roast fruits and Ruby wine sauce
- El nostre steak tartar picat a ma **12,75 €**
Nuestro steak tartar picado a mano
Our steak tartar handmade
- Mandonguilles de porc Duroc amb Teriyaki, gamba i bola d'arròs japonès **7,70 €**
Albóndigas Duroc con Teriyaki, gamba y bola de arroz japonés
Duroc pork with Teriyaki, shrimp and Japanese rice ball

Pollastre Teriyaki amb foie i espinacs..... **12,80 €**
Pollo Teriyaki con foie y espinacas
Teriyaki chicken with duck foie gras and spinaches

Daus de filet de vedella al pebre negre..... **13,75 €**
Dados de solomillo de ternera a la pimienta negra
Diced sirloin steak with black pepper

Galta de vedella amb salsa de vermut negre y textures de mandarina **15,75 €**
Carrillera de ternera con salsa de vermut negro y texturas de mandarina
Beef cheeks with red vermut sauce and mandarin textures

Filet de vedella, foie fresc i salsa de Porto **16,95 €**
Solomillo de ternera, foie fresco y salsa de Oporto
Veal fillet with fresh foie gras and Oporto wine sauce

Garrí desossat fet a baixa temperatura amb xutnei de pera i pinya..... **18,60 €**
Cochinillo deshuesado y cocinado a baja temperatura con chutney de pera y piña
Boning suckling pig cooked at low temperature with pear and pineapple chutney

TAULES TABLAS · TABLES

Degustació de formatges amb mermelades i fruits secs..... **15,95 €**
Degustación de quesos con mermeladas y frutos secos
Cheeses tasting with jams and dried fruits

Degustació d'embotits ibèrics i catalans.... **12,95 €**
Degustación de embutidos ibéricos y catalanes
Acorn-fed Iberian and Catalan sausages tasting

Degustació mixta de formatge i ibèrics..... **15,25 €**
Degustación mixta de queso e ibéricos
Cheeses and acorn-fed Iberian sausages tasting

Degustació italiana de Parma Reggiano i mortadella italiana al tartufo **10,95 €**
Degustación italiana de Parma Reggiano y mortadela italiana al tartufo
Parma Reggiano cheese and truffled mortadella tasting

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..... **3,95 €**
Chorizo cular ibérico
Acorn-fed Iberian xoriço pork sausage

Morcón extra ibèric de gla..... **3,95 €**
Morcón extra ibérico de bellota
Morcon acorn-fed extra Iberian pork sausage

Llonganissa de Vic..... **3,95 €**
Llonganissa de Vic
Llonganissa Catalan pork sausage from Vic

Fuet de Vic..... **3,95 €**
Fuet de Vic
Fuet Catalan pork sausage from Vic

Bull blanc de La Garriga **3,95 €**
Bull blanco de La Garriga
White bull Catalan pork sausage from La Garriga

Catalana trufada de La Garriga..... **3,25 €**
Catalana trufada
Truffled Catalana pork sausage

Mortadella italiana al tartufo..... **4,75 €**
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

ROCHEBARON  **5,95 €**
Madurat en coves naturals, combina les vetes de florit blau amb un formatge suau i cremós típicament francès, Camembert o Brie.
Auvergne-Rhône-Alpes - França - Llet pasteuritzada - Crosta natural amb cendra - Intensitat suau


MONTE ENEBRO  **5,95 €**
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  5,95 €
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  5,95 €
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




TORTA DE BARROS  5,95 €
Artesanal, de pasta cremosa i gust suau i molt personal. Una mica àcid amb explosió de sabors a herbes i elegant retro gust a l'amarg del seu quall.
Villafranca de los Barros (Extremadura) - Espanya - Llet crua - Crosta fina i trencadissa - Intensitat poc pronunciada

MOLITERNO TARTUFO  5,95 €
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  5,95 €
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 -  5,95 €
GRAN DUQUE DE ALBA- Ed.Limitada 5,95 €
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  5,95 €
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    5,95 €
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  5,95 €
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

ETH BLU DE BAGERGUE  5,95 €
Blau de muntanya aranès de gust fort, intens i persistent amb notes d'estable i xampinyons, i meravellosa dolçor final amb reminiscències de caramel torrat.
La Vall d'Aran (Catalunya) - Espanya - Llet crua - Crosta natural - Intensitat mitjana a forta

CLAPEROL  5,95 €
Recuperat en 1982 per començar a elaborar formatges basats en la tradició camperola de fer formatge a casa. De textura flonja, un salat lleuger i que dona com a resultat un formatge suau i mengívol i agradable
La Garrotxa (Catalunya) - Espanya - Llet pasteuritzada - Crosta natural - Intensitat pronunciada

EL BOSQUEÑO PAYOYO  5,95 €
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  5,95 €
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