

Jamón ibérico de bellota (100 g)..... 36 € <i>GL</i>	Steak tartar de vaca madurada con yema de huevo y pan de carasatu 25 € <i>GL · HU · MO · PE · SU</i>
Tartar de atún rojo con soja y sésamo sobre patacón 25 € <i>FR · GL · PE · SE · SO · SU</i>	Solomillo de vaca madurada con foie gras, jugo de carne y parmentier 38 € <i>LE · SU</i>
Totopos con pico de gallo, guacamole y jalapeños..... 16 € <i>GL</i>	Chuletón de vaca madurada con ensalada verde y patatas fritas..... 10 €/100 g <i>GL</i>
Pimientos de Padrón 9 € <i>GL</i>	Costilla de cerdo a la brasa con verduras al wok y salsa barbacoa 24 € <i>MO · SU</i>
Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos 19 € <i>GL · HU · ML</i>	Contramuslo de pollo deshuesado con su piel crujiente, tirabeques y patata ratte 21 € <i>SU</i>
Croquetas de jamón ibérico 12 € <i>FR · GL · HU · LE · SU</i>	Burger vegana con lechuga, tomate, aguacate, cebolla y patatas fritas 21 € <i>AP · FR · GL · MO · SE · SO · SU</i>
Croquetas de gamba roja con mayonesa de azafrán 12 € <i>CR · FR · GL · HU · LE · MO · PE · SU</i>	Hamburguesa de vaca madurada con queso de cabra, bacon crujiente y chutney de tomate 25 € <i>FR · GL · MO · SU</i>
Salmorejo cordobés con melón de temporada y paletilla ibérica..... 16 € <i>GL · HU · LE · SU</i>	Tabla de quesos catalanes con membrillo y frutos secos..... 21 € <i>FR · GL · LE</i>
Ensalada de tomates de temporada, burrata, rúcula y aceite de albahaca 19 € <i>LE</i>	Ensalada de fruta de temporada..... 9 € ---
Parrillada de verduras con salsa romesco 14 € <i>FR · GL · SU</i>	Torrija de brioche a la parrilla con helado de leche fresca 11 € <i>AL · CA · FR · GL · HU · LE · SE</i>
Ensalada César a la parrilla..... 19 € <i>FR · GL · HU · LE · PE · SU</i>	Coulant de chocolate con helado de pistacho 9 € <i>FR · GL · HU · LE · SO</i>
Pescado de la lonja del día s/m <i>PE</i>	Piña al ron con helado de nata..... 11 € <i>AL · CA · FR · GL · HU · LE · SE · SU</i>
Ceviche de la lonja del día con plátano macho y leche de tigre..... 21 € <i>AP · FR · PE</i>	Helados al gusto 9 € <i>AL · CA · FR · GL · HU · LE · SE</i>
Salmón con su piel crujiente, crema de hinojo, cherries y acelga roja salteada..... 29 € <i>LE · PE</i>	Pan de Montserrat de 600 g..... 3,50 € <i>FR · GL · SU</i>
Pulpo a la brasa con panceta confitada, jugo de carne, parmentier y galleta de parmesano 34 € <i>LE · ML · SU</i>	Pan de coca de Folgueroles con tomate..... 4,50 € <i>GL</i>

Precios con el IVA incluido

LISTA DE ALÉRGENOS: *AL*: Altramuz / *AP*: Apio / *CA*: Cacahuete / *CR*: Crustáceo / *FR*: Frutos de cáscara / *GL*: Gluten / *HU*: Huevo
LE: Leche / *ML*: Molusco / *MO*: Mostaza / *PE*: Pescado / *SE*: Sésamo / *SO*: Soja / *SU*: Sulfitos

CÓCTELES

Spritz	15 €
<i>Aperol y cava</i>	
Mai Tai	15 €
<i>Ron, zumo de lima, sirope de almendra y triple seco</i>	
Caipirinha	15 €
CLÁSICO / FRESA / MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN	
<i>Cachaça, lima y azúcar</i>	
Daiquiri	15 €
CLÁSICO / FRESA / MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN	
<i>Ron, zumo de limón, marrasquino y azúcar</i>	
Mojito	14 €
CLÁSICO / FRESA / MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN	
<i>Ron, lima, menta y azúcar</i>	
Margarita	15 €
<i>Tequila, triple seco y zumo de limón</i>	
Sangría	14 €
<i>Vino o cava, triple seco, ginebra, brandy, whisky y refresco de limón</i>	
Piña Colada	15 €
<i>Ron, zumo de piña y leche de coco</i>	

CÓCTELES CON CAVA

Penedés Expression	14 €
<i>Freixenet Ice, gin Mare y zumo de narnaja</i>	
Sweet Excellence	14 €
<i>Freixenet Ice, Grey Goose Strawberry & Lemongrass, lima, fresas y azúcar</i>	
Gran Marina Sparkle	14 €
<i>Freixenet Prosecco, Curaçao y Mangaroca</i>	
Bracing Elixir	14 €
<i>Freixenet Ice Rose, Gin Brockmans y angostura</i>	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Strawberry Fields	12 €
<i>Sirope de fresa y zumo de manzana</i>	
Eurostars Sling	12 €
<i>Zumo de piña, sirope de mango y fruta de la pasión</i>	

SANGRÍAS

Sangría de vino	33 cl 14 € / 75 cl 32 €
<i>Vino tinto, triple seco, brandy, ginebra, whisky y limonada</i>	
Sangría de cava	33 cl 14 € / 75 cl 34 €
<i>Cava, triple seco, brandy, ginebra, whisky y limonada</i>	

VINO POR COPAS

Vino blanco, rosado o tinto	7 €
Cava	8 €

VINO BLANCO

Homenaje, D.O. Catalunya	24 €
<i>Macabeo, Garnacha blanca, Chardonnay</i>	
Torelló Blanc Tranquilé, D.O. Penedès.....	27 €
<i>Muscat, Xarel.lo, Macabeo, Parellada</i>	
Terras Gauda, D.O. Rías Baixas	42 €
<i>Albariño, Caíño blanco, Loureira Blanca</i>	
El Transistor, D.O. Rueda	54 €
<i>Verdejo</i>	

VINO ROSADO

Homenaje, D.O. Catalunya	24 €
<i>Garnacha negra, Merlot</i>	
Finca Nueva, D.O.Ca. Rioja	27 €
<i>Tempranillo, Garnacha</i>	

VINO TINTO

Mas Collet, D.O. Montsant	33 €
<i>Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	
Izadi Crianza, D.O.Ca. Rioja.....	30 €
<i>Tempranillo</i>	
Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero	52 €
<i>Tempranillo</i>	
Les Terrasses, D.O. Priorat	73 €
<i>Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cariñena</i>	

CAVA

Freixenet Ice Cuvée	28 €
Freixenet Ice Rosé	30 €
Freixenet Reserva Real	54 €
Gramona Brut Imperial	54 €

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Brut Impérial	110 €
Möet & Chandon Ice Impérial	130 €
Möet & Chandon Rosé	125 €

Pernil ibèric de gla (100 g)..... 36 € <i>GL</i>	Steak tàrtar de vaca madurada amb rovell d'ou i pa de carasatu 25 € <i>GL · MO · OU · PE · SU</i>
Tàrtar de tonyina vermella amb soja i sèsam sobre patacón 25 € <i>FR · GL · PE · SE · SO · SU</i>	Filet de vaca madurada amb foie gras, suc de carn i parmentier..... 38 € <i>LL · SU</i>
Totopos amb pico de gallo, guacamole i jalapeños..... 16 € <i>GL</i>	Chuletó de vaca madurada amb amanida verda i patates fregides..... 10 €/100 g <i>GL</i>
Pebrots de Padró 9 € <i>GL</i>	Costella de porc a la brasa amb verdures al wok i salsa barbacoa..... 24 € <i>MO · SU</i>
Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics..... 19 € <i>GL · ML · OU</i>	Contraeix de pollastre desossat amb la pell cruixent, tirabec i patata ratte 21 € <i>SU</i>
Croquetes de pernil ibèric 12 € <i>FR · GL · LL · OU · SU</i>	Burger vegana amb enciam, tomàquet, alvocat, ceba i patates fregides 21 € <i>AP · FR · GL · MO · SE · SO · SU</i>
Croquetes de gamba vermella amb maionesa de safrà..... 12 € <i>CR · FR · GL · LL · MO · OU · PE · SU</i>	Hamburguesa de vaca madurada, formatge de de cabra, bacó cruixent i chutney de tomàquet..... 25 € <i>FR · GL · MO · SU</i>
Salmorejo cordovès amb meló de temporada i paleta ibèrica 16 € <i>GL · LL · OU · SU</i>	Taula de formatges catalans amb codony i fruits secs..... 21 € <i>FR · GL · LE</i>
Amanida de tomàquets de temporada, burrata, ruca i oli d'alfabrega 19 € <i>LE</i>	Amanida de fruita de temporada..... 9 € ---
Graellada de verdures amb salsa romesco..... 14 € <i>FR · GL · SU</i>	Torrija de brioix a la graella amb gelat de llet fresca..... 11 € <i>CA · FR · GL · LL · OU · SE · TR</i>
Amanida Cèsar a la graella 19 € <i>FR · GL · LL · OU · PE · SU</i>	Coulant de xocolata amb gelat de pistatxo..... 9 € <i>FR · GL · LL · OU · SO</i>
Peix de la llotja del dia s/m <i>PE</i>	Pinya al rom amb gelat de nata 11 € <i>CA · FR · GL · LL · OU · SE · SU · TR</i>
Ceviche de la llotja del dia amb plàtan mascle i llet de tigre 21 € <i>AP · FR · PE</i>	Gelats al gust..... 9 € <i>CA · FR · GL · LL · OU · SE · TR</i>
Salmó amb la pell cruixent, crema de fonoll, cherry i bleda vermella saltejada 29 € <i>LL · PE</i>	Pa de Montserrat de 600 g 3,50 € <i>FR · GL · SU</i>
Pop a la brasa amb cansalada confitada, suc de carn, parmentier i galeta de parmesà..... 34 € <i>LL · ML · SU</i>	Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet 4,50 € <i>GL</i>

Preus amb l'IVA inclòs

LLISTA D'AL·LÈRGENS: AP: Api / CA: Cacauet / CR: Crustaci / FR: Fruits de closca / GL: Gluten / LL: Llet / ML: Mol·lusc
MO: Mostassa / OU: Ou / PE: Peix / SE: Sèsam / SO: Soja / SU: Sulfit / TR: Tramús

CÒCTELS

Spritz	15 €
<i>Aperol i cava</i>	
Mai Tai	15 €
<i>Rom, suc de llima, xarop d'ametlla i triple sec</i>	
Caipirinha	15 €
CLÀSSIC / MADUIXA / MÀNEC I FRUITA DE LA PASSIÓ	
<i>Cachaça, llima i sucre</i>	
Daiquiri	15 €
CLÀSSIC / MADUIXA / MÀNEC I FRUITA DE LA PASSIÓ	
<i>Rom, suc de llimona, marrasquí i sucre</i>	
Mojito	14 €
CLÀSSIC / MADUIXA / MÀNEC I FRUITA DE LA PASSIÓ	
<i>Rom, llima, menta i sucre</i>	
Margarita	15 €
<i>Tequila, triple sec i suc de llimona</i>	
Sangria	14 €
<i>Vi o cava, triple sec, ginebra, brandi, whisky i refresc de llimona</i>	
Piña Colada	15 €
<i>Rom, suc de pinya i llet de coco</i>	

CÒCTELS AMB CAVA

Penedès Expression	14 €
<i>Freixenet Ice, gin Mare i suc de narnaia</i>	
Sweet Excellence	14 €
<i>Freixenet Ice, Grey Goose Strawberry & Lemongrass, llima, maduixes i sucre</i>	
Gran Marina Sparkle	14 €
<i>Freixenet Prosecco, Curaçao i Mangaroca</i>	
Bracing Elixir	14 €
<i>Freixenet Ice Rose, Gin Brockmans i angostura</i>	

CÒCTELS SENSE ALCOHOL

Strawberry Fields	12 €
<i>Xarop de maduixa i suc de poma</i>	
Eurostars Sling	12 €
<i>Suc de pinya, xarop de màneg i fruita de la passió</i>	

SANGRIAS

Sangria de vi	33 cl 14 € / 75 cl 32 €
<i>Vi negre, triple sec, brandi, ginebra, whisky i llimonada</i>	
Sangria de cava	33 cl 14 € / 75 cl 34 €
<i>Cava, triple sec, brandi, ginebra, whisky i llimonada</i>	

VI PER COPES

Vi blanc, rosat o negre	7 €
Cava	8 €

VI BLANC

Homenaje, D.O. Catalunya	24 €
<i>Macabeu, Garnatxa blanca, Chardonnay</i>	
Torelló Blanc Tranquilé, D.O. Penedès.....	27 €
<i>Muscat, Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>	
Terras Gauda, D.O. Rías Baixas	42 €
<i>Albariño, Caíño blanc, Loureira Blanca</i>	
El Transistor, D.O. Rueda	54 €
<i>Verdejo</i>	

VI ROSAT

Homenaje, D.O. Catalunya	24 €
<i>Garnatxa negra, Merlot</i>	
Finca Nueva, D.O.Ca. Rioja	27 €
<i>Ull de llebre, Garnatxa</i>	

VI NEGRE

Mas Collet, D.O. Montsant	33 €
<i>Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre</i>	
Izadi Crianza, D.O.Ca. Rioja.....	30 €
<i>Ull de llebre</i>	
Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero	52 €
<i>Ull de llebre</i>	
Les Terrasses, D.O. Priorat	73 €
<i>Syrah, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre, Carinyena</i>	

CAVA

Freixenet Ice Cuvée	28 €
Freixenet Ice Rosé	30 €
Freixenet Reserva Real	54 €
Gramona Brut Imperial	54 €

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Brut Impérial	110 €
Möet & Chandon Ice Impérial	130 €
Möet & Chandon Rosé	125 €

Acorn-fed Iberian ham (100 g) € 36 <i>GL</i>	Matured beef steak tartare with egg yolk and carasau bread..... € 25 <i>EG · FI · GL · MU · SU</i>
Bluefin tuna tartare with soya and sesame served on fried plantain € 25 <i>FI · GL · NU · SE · SO · SU</i>	Matured beef sirloin with foie gras, gravy and parmentier potatoes € 38 <i>MI · SU</i>
Totopos with pico de gallo, guacamole and jalapeños € 16 <i>GL</i>	Matured beef rib steak with green salad and chips € 10/100 g <i>GL</i>
Padrón peppers..... € 9 <i>GL</i>	Grilled pork ribs with stir-fried vegetables and barbecue sauce..... € 24 <i>MO · SU</i>
Andalusian-style squid with citrus mayonnaise..... € 19 <i>EG · GL · MO</i>	Deboned chicken thigh with its crispy skin, mangetout and Ratte potatoes € 21 <i>SU</i>
Iberian ham croquettes € 12 <i>EG · GL · MI · NU · SU</i>	Vegan burger with lettuce, tomato, avocado, onion and chips € 21 <i>CE · GL · MU · NU · SE · SO · SU</i>
Red prawn croquettes with saffron mayonnaise..... € 12 <i>CR · EG · FI · GL · MI · MU · NU · SU</i>	Matured beef burger with goat's cheese, crispy bacon and tomato chutney..... € 25 <i>GL · MU · NU · SU</i>
Cordoban salmorejo (cold tomato soup) with seasonal melon and Iberian shoulder ham..... € 16 <i>EG · GL · MI · SU</i>	Platter of Catalan cheeses with quince and nuts € 21 <i>GL · MI · NU</i>
Salad with seasonal tomatoes, burrata, rocket and basil oil..... € 19 <i>MI</i>	Seasonal fruit salad..... € 9 ---
Grilled vegetables with romesco sauce..... € 14 <i>GL · NU · SU</i>	Grilled brioche torrija (Spanish-style French toast) with fresh milk ice cream € 11 <i>EG · GL · LU · MI · NU · PE · SE</i>
Grilled chicken Caesar salad € 19 <i>EG · FI · GL · MI · NU · SU</i>	Chocolate coulant with pistachio ice cream..... € 9 <i>EG · GL · MI · NU · SO</i>
Catch of the day from the market m/p <i>FI</i>	Rum-soaked pineapple with plain ice cream € 11 <i>EG · GL · LU · MI · NU · PE · SE · SU</i>
Catch of the day ceviche from the market with plantain and “tiger’s milk” € 21 <i>CE · FI · NU</i>	Choice of ice cream..... € 9 <i>EG · GL · LU · MI · NU · PE · SE</i>
Salmon with its crispy skin, cream of fennel, cherry tomatoes and sautéed red chard..... € 29 <i>FI · MI</i>	600 g Montserrat bread..... € 3.50 <i>GL · NU · SU</i>
Grilled octopus with bacon confit, parmentier gravy, potatoes and a Parmesan biscuit..... € 34 <i>MI · MO · SU</i>	Folgueroles coca bread with tomato..... € 4.50 <i>GL</i>

Prices include VAT

LIST OF ALLERGENS: *CE*: Celery / *CR*: Crustacean / *EG*: Egg / *FI*: Fish / *GL*: Gluten / *LU*: Lupin / *MI*: Milk / *MO*: Mollusc
MU: Mustard / *NU*: Nuts / *PE*: Peanut / *SE*: Sesame / *SO*: Soy / *SU*: Sulphites

COCKTAILS

Spritz	€ 15
<i>Aperol and cava</i>	
Mai Tai	€ 15
<i>Rum, lime juice, almond syrup and triple sec</i>	
Caipirinha	€ 15
CLASSIC / STRAWBERRY / MANGO AND PASSION FRUIT	
<i>Cachaça, lime and sugar</i>	
Daiquiri	€ 15
CLASSIC / STRAWBERRY / MANGO AND PASSION FRUIT	
<i>Rum, lemon juice, maraschino and sugar</i>	
Mojito	€ 14
CLASSIC / STRAWBERRY / MANGO AND PASSION FRUIT	
<i>Rum, lime, mint and sugar</i>	
Margarita	€ 15
<i>Tequila, triple sec and lemon juice</i>	
Sangria	€ 14
<i>Wine or cava, triple sec, gin, brandy, whiskey and lemon soda</i>	
Piña Colada	€ 15
<i>Rum, pineapple juice and coconut milk</i>	

COCKTAILS WITH CAVA

Penedés Expression	€ 14
<i>Freixenet Ice, gin Mare and orange juice</i>	
Sweet Excellence	€ 14
<i>Freixenet Ice, Grey Goose Strawberry & Lemongrass, lime, strawberries and sugar</i>	
Gran Marina Sparkle	€ 14
<i>Freixenet Prosecco, Curaçao and Mangaroca</i>	
Bracing Elixir	€ 14
<i>Freixenet Ice Rose, Gin Brockmans and angostura</i>	

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Strawberry Fields	€ 12
<i>Strawberry syrup and apple juice</i>	
Eurostars Sling	€ 12
<i>Pineapple juice, mango syrup and passion fruit</i>	

SANGRIAS

Wine sangria	33 cl € 14 / 75 cl € 32
<i>Red wine, triple sec, brandy, gin, whiskey and lemonade</i>	
Cava sangria	33 cl € 14 / 75 cl € 34
<i>Cava, triple sec, brandy, gin, whiskey and lemonade</i>	

WINE BY THE GLASS

White, rosé or red wine	€ 7
Cava (sparkling wine).....	€ 8

WHITE WINE

Homenaje, D.O. Catalunya	€ 24
<i>Macabeo, Garnacha blanca, Chardonnay</i>	
Torelló Blanc Tranquilé, D.O. Penedès.....	€ 27
<i>Muscat, Xarel.lo, Macabeo, Parellada</i>	
Terras Gauda, D.O. Rías Baixas	€ 42
<i>Albariño, Caíño blanco, Loureira Blanca</i>	
El Transistor, D.O. Rueda	€ 54
<i>Verdejo</i>	

ROSÉ WINE

Homenaje, D.O. Catalunya	€ 24
<i>Garnacha negra, Merlot</i>	
Finca Nueva, D.O.Ca. Rioja	€ 27
<i>Tempranillo, Garnacha</i>	

RED WINE

Mas Collet, D.O. Montsant	€ 33
<i>Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	
Izadi Crianza, D.O.Ca. Rioja.....	€ 30
<i>Tempranillo</i>	
Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero	€ 52
<i>Tempranillo</i>	
Les Terrasses, D.O. Priorat	€ 73
<i>Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cariñena</i>	

CAVA

Freixenet Ice Cuvée	€ 28
Freixenet Ice Rosé	€ 30
Freixenet Reserva Real	€ 54
Gramona Brut Imperial	€ 54

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Brut Impérial	€ 110
Möet & Chandon Ice Impérial	€ 130
Möet & Chandon Rosé	€ 125

Jambon ibérique de gland (100 g)..... 36 € <i>GL</i>	Steak tartare de bœuf maturé avec jaune d'œuf et pain carasau 25 € <i>GL · MO · ŒU · PO · SU</i>
Tartare de thon rouge avec banane plantain frit, garni de soja et de sésame..... 25 € <i>FR · GL · PO · SE · SO · SU</i>	Filet de bœuf maturé avec foie gras, jus de viande et parmentier..... 38 € <i>LA · SU</i>
Totopos avec « pico de gallo », guacamole et piments jalapeños..... 16 € <i>GL</i>	Côte de bœuf maturé avec salade verte et frites..... 10 €/100 g <i>GL</i>
Poivrons de Padrón..... 9 € <i>GL</i>	Côte de porc braisée avec wok de légumes et sauce barbecue 24 € <i>MO · SU</i>
Calamars à l'andalouse et mayonnaise aux agrumes..... 19 € <i>GL · ML · ŒU</i>	Contre cuisse de poulet désossée avec sa peau croustillante, petits pois et pomme de terre ratte... 21 € <i>SU</i>
Croquettes de jambon ibérique..... 12 € <i>FR · GL · LA · ŒU · SU</i>	Hamburger végétarien avec laitue, tomate, avocat, oignon et frites..... 21 € <i>CE · FR · GL · MO · SE · SO · SU</i>
Croquettes de crevette rouge avec mayonnaise au safran..... 12 € <i>CR · FR · GL · LA · MO · ŒU · PO · SU</i>	Steak haché de bœuf maturé avec fromage de chèvre, bacon croustillant et chutney de tomate.... 25 € <i>FR · GL · MO · SU</i>
Salmorejo de Cordoue (soupe froide) avec melon de saison et jambon d'épaule ibérique..... 16 € <i>GL · LA · ŒU · SU</i>	Plateau de fromages catalans avec pâte de coing et fruits secs 21 € <i>FR · GL · LA</i>
Salade de tomates de saison, burrata, roquette et huile de basilic..... 19 € <i>LA</i>	Salade de fruits de saison..... 9 € ---
Grillade de légumes avec sauce romesco 14 € <i>FR · GL · SU</i>	Pain perdu à la brioche grillée avec glace au lait fraise..... 11 € <i>AR · FR · GL · LA · LU · ŒU · SE</i>
Salade César grillée..... 19 € <i>FR · GL · LA · ŒU · PO · SU</i>	Coulant au chocolat avec glace à la pistache..... 9 € <i>FR · GL · LA · ŒU · SO</i>
Poisson du marché du jour s/m <i>PO</i>	Ananas au rhum avec crème glacée..... 11 € <i>AR · FR · GL · LA · LU · ŒU · SE · SU</i>
Ceviche au poisson du marché du jour, avec banane plantain et « leche de tigre » 21 € <i>CE · FR · PO</i>	Glaces au choix..... 9 € <i>AR · FR · GL · LA · LU · ŒU · SE</i>
Saumon avec sa peau croustillante, velouté de fenouil, tomates cerises et blette rouge sautée..... 29 € <i>LA · PO</i>	Pain de Montserrat de 600 g 3,50 € <i>FR · GL · SU</i>
Poulpe braisé avec lard confit, jus de viande, parmentier et biscuit au parmesan..... 34 € <i>LA · ML · SU</i>	Pain de coca de Folgueroles et tomate 4,50 € <i>GL</i>

Prix avec TVA incluse

LISTE DES ALLERGÈNES: AR: Arachide / CE: Céleri / CR: Crustacé / FR: Fruits à coque / GL: Gluten / LA: Lait / LU: Lupin
ML: Mollusque / MO: Moutarde / ŒU: Œuf / PO: Poisson / SE: Sésame / SO: Soja / SU: Sulfites

COCKTAILS

Spritz	15 €
<i>Aperol et cava</i>	
Mai Tai	15 €
<i>Rhum, jus de citron vert, sirop d'amande et triple sec</i>	
Caipirinha	15 €
CLASSIQUE / FRAISE / MANGUE ET PASSION	
<i>Cachaça, citron vert et sucre</i>	
Daiquiri	15 €
CLASSIQUE / FRAISE / MANGUE ET PASSION	
<i>Rhum, jus de citron, marasquin et sucre</i>	
Mojito	14 €
CLASSIQUE / FRAISE / MANGUE ET PASSION	
<i>Rhum, citron vert, menthe et sucre</i>	
Margarita	15 €
<i>Tequila, triple sec et jus de citron</i>	
Sangria	14 €
<i>Vin ou cava, triple sec, gin, brandy, whisky et soda au citron</i>	
Piña Colada	15 €
<i>Rhum, jus d'ananas et lait de coco</i>	

COCKTAILS AU CAVA

Penedés Expression	14 €
<i>Freixenet Ice, gin Mare et du jus d'orange</i>	
Sweet Excellence	14 €
<i>Freixenet Ice, Grey Goose Strawberry & Lemongrass, citron vert, fraises et sucre</i>	
Gran Marina Sparkle	14 €
<i>Freixenet Prosecco, Curaçao et Mangaroca</i>	
Bracing Elixir	14 €
<i>Freixenet Ice Rose, Gin Brockmans et angostura</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Strawberry Fields	12 €
<i>Sirop de fraise et jus de pomme</i>	
Eurostars Sling	12 €
<i>Jus d'ananas, sirop de mangue et fruit de la passion</i>	

SANGRIAS

Sangria de vin	33 cl 14 € / 75 cl 32 €
<i>Vin rouge, triple sec, brandy, gin, whisky et de la limonade</i>	
Sangria de cava	33 cl 14 € / 75 cl 34 €
<i>Cava, triple sec, brandy, gin, whisky et de la limonade</i>	

VIN AU VERRE

Vin blanc, rosé ou rouge	7 €
Cava (vin mousseux)	8 €

VIN BLANC

Homenaje, D.O. Catalunya	24 €
<i>Macabeo, Garnacha blanca, Chardonnay</i>	
Torelló Blanc Tranquilé, D.O. Penedès.....	27 €
<i>Muscat, Xarel.lo, Macabeo, Parellada</i>	
Terras Gauda, D.O. Rías Baixas	42 €
<i>Albariño, Caíño blanco, Loureira Blanca</i>	
El Transistor, D.O. Rueda	54 €
<i>Verdejo</i>	

VIN ROSÉ

Homenaje, D.O. Catalunya	24 €
<i>Garnacha negra, Merlot</i>	
Finca Nueva, D.O.Ca. Rioja	27 €
<i>Tempranillo, Garnacha</i>	

VIN ROUGE

Mas Collet, D.O. Montsant	33 €
<i>Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	
Izadi Crianza, D.O.Ca. Rioja.....	30 €
<i>Tempranillo</i>	
Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero	52 €
<i>Tempranillo</i>	
Les Terrasses, D.O. Priorat	73 €
<i>Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cariñena</i>	

CAVA

Freixenet Ice Cuvée	28 €
Freixenet Ice Rosé	30 €
Freixenet Reserva Real	54 €
Gramona Brut Imperial	54 €

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Brut Impérial	110 €
Möet & Chandon Ice Impérial	130 €
Möet & Chandon Rosé	125 €