

PER MENJAR

| | |
|---|--------|
| Pinxo de truita | 6 |
| Patates braves Bormuth (tall llarg) | 6 |
| Patates al “mojo picón” | 7 |
| Amanida Russa | 6 |
| Variat d´ Humus amb verdures | 7 |
| Torrades d´ Escalivada (2un) | 7 |
| Amanida tomàquet raf/ventresca tonyina | 8 |
| Xipts de Moniato amb guacamole | 7 |
| Pernil de Guijuelo “Carrasco” | 16 |
| Pernil Guijuelo i Formatge manxec | 17 |
| Formatge manxec i ametlles torrades | 11 |
| Daus de salmó fresc amb soja | 9 |
| Ous estrellats (per 2 o per 3) | 9 / 10 |
| <i>amb xoriço,</i> | |
| <i>amb buti negra o amb pernil</i> | |
| Pebrot vermell escalivat | |
| amb formatge de cabra gratinat | 11 |
| Pebrot vermell escalivat | |
| amb “morcilla de Burgos” | 10 |
| Pebrots del padró | 8 |
| Albergínia arrebossada i mel | 8 |
| Albergínia planxa amb formatge de cabra | 11 |
| Croquetes casolanes (4un) | |
| <i>de pernil ibèric</i> | 8 |
| <i>de pollastre</i> | 7 |
| Bunyols de bacallà (4un) | 8 |
| Musclos a la marinera | 11 |
| Calamarsets andalusa | 10 |
| Sèpia a la planxa | 13 |
| Chocos andalusa amb allioli | 10 |
| Peixet fregit | 10 |
| Caçó en adob | 9 |
| Escabetx del día (tonyina o sardines) | 10 |
| Cloïses al vi blanc i oli verge d´ oliva | 12 |
| Seitons | 9 |
| Anxoves 0,0 sobre coulis tomàquet natural | 10 |
| Tonyina vermella planxa amb pebrots | 16 |
| Secret Ibèric | 16 |
| Xoricet asturià a la sidra | 8 |
| Pals cruixents de pollastre amb mostassa | 8 |
| Aletes i cuixetes de pollastre a l´ all | 7 |
| Mandonguilles <i>Bormuth</i> | 9 |
| Tripes amb xoriço | 8 |
| Llom en adob amb prunes | 11 |
| Mini tournedo | |
| amb ceva caramel.litzada i foie | 16 |
| Pepito de vedella (vegana) | 6 |
| Pa de coca amb tomàquet (2un) | 2 |
| Variat d´ olives | 5 |

PER BEURE

De barril

| | |
|--|---------------|
| Vermut vermell (o blanc) | 3,5 |
| Vermut reserva <i>Falset</i> (vermell o blanc) | 5 |
| 0,20cl/ 0,33cl /0,50cl | |
| Canya Cervesa Mahou clàssica | 2,5 / 3,5 / 5 |
| Canya Artesana Clàssica <i>Almogàvers</i> | 3,5 / 5,5 / 8 |
| Canya Artesana IPA <i>Almogàvers</i> | 3,5 / 5,5 / 8 |
| Canya Artesana Trigo <i>Almogàvers</i> | 3,5 / 5,5 / 8 |
| Canya Artesana Negra <i>Founders</i> | 3,5 / 5,5 / 8 |

D´ ampolla

| | |
|--|---------|
| San Miguel Selecta 0,35 Cl | 4,5 |
| Moritz Barcelona nº7 0,33 Cl | 4,5 |
| Alhambra Special 0,33 Cl | 4,5 |
| Mahou 0,0 Torrada/Mahou SenseGluten | 4 / 4,5 |
| A. Blonde Ale (<i>Espiga</i>) sense gluten | 5,5 |
| Sidra (<i>Galipette Brut o Bio</i>) 0,33Cl | 5,5 |
| Coca Cola, Zero 0,24 Cl | 3,5 |
| Nestea, Fanta Taronja o Llimona | 3,5 |
| Suc de taronja o pinya o préssec | 3,5 |
| Aigua sense gas / Aigua amb gas | 2,5 / 3 |

Caves

| | |
|-------------------------------|--------|
| Cava Brut Nature | 5 / 25 |
| Cava Brut Nature Rossat | 5 / 25 |
| Sangria de Cava (per 1) | 8 |

Negres

| | |
|--|--------|
| De la casa | 4 / 20 |
| D.O. de Catalunya | |
| <i>Penedès (bio), Montsant, Priorat</i> | 5 / 25 |
| <i>...i el LaFou de Terra Alta</i> | 5 / 25 |
| D.O. Ribera del Duero | 5 / 25 |
| D.O. Rioja | 5 / 25 |
| D.O. Toro | 5 / 25 |
| Ampolla Reserva (<i>Abadía Retuerta</i>) | 40 |
| Tinto de Verano (per 1) | 7 |

Blancs

| | |
|---|--------|
| De la casa | 4 / 20 |
| D.O. de Catalunya | |
| <i>Penedès A-afruitat, B-sec, C-Bio</i> | 5 / 25 |
| <i>Terra Alta (doble sec)</i> | 5 / 25 |
| D.O. Rueda | 5 / 25 |
| D.O. Albariño | 5 / 25 |

Rossat

| | |
|------------------|--------|
| De la casa | 4 / 20 |
|------------------|--------|

Naturals (sense sulfits)

| | |
|---|--------|
| Negre, <i>Empordà, La Figa</i> | 6 / 30 |
| Blanc, <i>Penedès, Macabeu</i> | 6 / 30 |
| Orange wine, <i>Malvasia de Sitges</i> | 6 / 30 |
| IVA incl. No dividim Comptes +10% supl. en terrassa | |