

PARA PICAR / PER PICAR

	€
Alcachofas fritas Carxofes fregides	5,50
Mini cocas de escalibada con anchoas Mini coques d'escalivada amb anxoves	8,25
Pimientos del Padrón Pebrots del Padró	5,25
Calamares a la andaluza Calamars a l'andalusa	7,85
Anchoas con tomate salpimentado y reducción de Módena Anxoves amb tomàquet salpebrat i reducció de Módena	14,85
Bombones de foie con manzana caramelizada Bombons de foie amb poma caramel·litzada	8,85
Croquetas a la manera de Joan Croquetes a la manera d'en Joan	7,85
Jamón Ibérico de Guijuelo Pernil ibéric de Guijuelo	15,95
Buñuelos de bacalao Bunyols de bacallà	9,45
Croquetas de Cabrales Croquetes de Cabrales	9,25
Rollitos de salmón ahumado rellenos de queso cremoso y nueces Rotllets de salmó fumat farcits de formatge cremós i nous	7,50
Coca de pan con tomate Coca de pa amb tomàquet	1,98

ENTRANTES / ENTRANTS

FRIOS / FREDS

	€
Ensalada "Perlora" (mezclum de lechugas, cebolla tierna, espárrago, tomate, bonito, aceitunas y piquillo con vinagreta de mostaza y anchoas) Amanida "Perlora" (mezclum d'enciams, ceba tendra, espàrrec, tomàquet, bonítol, olives i piquillo amb vinagreta de mostassa i anxoves)	8,75
Ensalada de queso brie, virutas de jamón ibérico y frutos secos Amanida de formatge brie, encenalls de pernil ibéric i fruits secs	9,45
Ensalada César con pollo de granja, parmesano y daditos de pan tostado Amanida César amb pollastre de granja, parmesano i daquets de pa torrat	8,85
Tomate Monterosa con bonito, cebollita tierna y vinagreta de anchoas Tomàquet Monterosa amb bonítol, cebeta tendra i vinagreta al d'anxoves	11,75
Ensalada de queso de cabra, manzana, nueces y pimiento escalivado con vinagreta de Cava Amanida de formatge de cabra, poma, nous i pebrot escalivat amb vinagreta de Cava	9,25
Ensalada de guacamole con langostinos, nachos y vinagreta de verduritas Amanida de guacamole amb llagostins, naxos i vinagreta de verduretes	10,85
Tomate fresco con mozzarella de búfala, olivada y vinagreta de albahaca Tomàquet fresc amb mozzarella de búfala, olivada i vinagreta d'alfàbrega	9,50

CALIENTES / CALENTS

Crema de puerros y manzana de Lleida con virutas de parmesano Crema de porros i poma Lleida amb encenalls de parmesà	5,25
Huevos de corral estrellados Ous de corral estrellats	5,80
Huevos fritos de corral con jamón ibérico de Guijuelo y aceite de trufas Ous ferrats de corral amb pernil ibèric de Guijuelo i oli de tòfones	9,75
Verduras de temporada asadas con parmesano y pesto Verdures de temporada al caliu amb parmesà i pesto	8,25
Fabada asturiana (1/2 ración 13,50)	15,75

PAN SIN GLUTEN/ PA SENSE GLUTEN: 1,09 €

PAN / PA: 1,09 €

CARNES / CARNS

	€
Meloso de ternera asado al perfume de romero con pastel de patata a la crema Melós de vedella rostit al perfum de romaní amb pastís de patata a la crema	12,25
Hamburguesa casera al Cabrales suave con manzana caramelizada Hamburguesa casolana al Cabrales suau amb poma caramel·litzada	10,90
Entrecot de ternera fileteado con puerros en tempura y tomatitos confitados en aceite de hierbas Entrecot filetejat amb porros en tempura i tomàquets confitats en oli d'herbes	14,85
Carpaccio de buey con virutas de parmesano y aceite de oliva virgen Arbequino Carpaccio de bou amb encenalls de parmesà i oli d'oliva verge Arbequí	10,75
Medallones de solomillo dos salsas: Café de París y Oporto Medallons de filet dos salses: Cafè de París i Oporto	18,75
Hamburguesa de ternera con pan de sésamo, tomate Monterosa, cebolla de Figueras, queso de cabra, mezclum de lechugas y aceite de oliva virgen Hamburguesa de vedella amb pa de sésam, tomàquet Monterosa, ceba de Figueres, formatge de cabra, mezclum d'enciams i oli d'oliva verge	11,85
Steak tartar	18,95
Solomillo con "trinxat" de la Cerdaña y crema de trufas Filet amb trinxat de la Cerdanya i crema de tòfones	18,50
Brocheta de pollo y verduras con salsa barbacoa Broqueta de pollastre i verdures amb salsa de barbacoa	9,75
Espalda de cordero al horno deshuesada y confitada con patatas al tomillo Espatlla de xai al forn desossada i confitada amb patates a la farigola	16,75

PESCADOS / PEIXOS

	€
Merluza con ajoarriero de jamón ibérico gratinada al ajo suave Lluç amb ajoarriero de pernil ibèric gratinat a l'all suau	12,50
Rollo de salmón fresco al horno relleno de queso de cabra Rotllo de salmó fresc al forn farcit de formatge de cabra	13,90
Calamarcitos a la plancha con ajito y perejil Calamarcets a la planxa amb allet i julivert	12,75
Brocheta de rape y langostinos, tempura de verduras y salsa romesco Broqueta de rap i llagostins, tempura de verdures i salsa romesco	19,75
Lubina al horno al estilo mediterráneo Llobarro al forn a l'estil mediterrani	14,25
Colita de rape a l'all cremat Cueta de rap a l'all cremat	14,50

BACALAO / BACALLÀ

	€
A la sidra con crujiente de jamón A la sidra amb cruixent de pernil	19,85
A la muselina de Cabrales y Calvados A la muselina de Cabrales i Calvados	19,85
A la crema de anchoas y mermelada de cebolla A la crema d'anxoves i mermelada de ceba	19,85
A la muselina de mariscos y gambas A la muselina de marisc i gambes	19,85
Con sanfaina gratinado a la muselina de all i oli Amb samfaina gratinat a la muselina d'all i oli	19,85

-I.V.A. INCL.-

ARROCES Y PASTAS / ARRÒS I PASTA

	€
Canelón XL de setas y langostinos a la crema de piquillos Caneló XL de bolets i llagostins a la crema de piquillos	11,50
Canelones caseros con bechamel trufada al gratén Canelons casolans amb beixamel trufada al gratén	10,75
Macarrones a la carbonara; boloñesa Macarrons a la carbonara; bolonyesa	8,75
Fideuá con all i oli Fideuà amb all i oli	10,85
Paella Marinera Paella Marinera	16,50
Rissoto de verduritas y parmesano Rissoto de verduretes i parmesà	7,85
Rissoto de setas silvestres Rissoto de bolets silvestres	8,50
Rissoto de jamón ibérico, espárragos trigueros y parmesano Rissoto de pernil ibèric, espàrrecs bladers i parmesà	9,75

PIZZAS / PIZZES

Ingredientes fijos: tomate, mozzarella, orégano y aceite de oliva arbequina Ingredients fixos: tomàquet, mozzarella, orenga i oli d'oliva arbequina	€
Margarita: tomate, mozzarella y orégano Margarita: tomàquet, mozzarella i orenga	8,75
Nicolás: pollo marinado y albahaca Nicolás: pollastre marinat i alfàbrega	9,75
Villaviciosa: jamón de York con piña Villaviciosa: pernil de York amb pinya	9,65
Cabañaquinta: cuatro quesos (parmesano, cabra, mozzarella y gorgonzola) Cabañaquinta: quatre formatges (parmesà, cabra, mozzarella i gorgonzola)	10,85
Pomarada: bacón, ternera y salsa barbacoa Pomarada: bacó, vedella i salsa barbacoa	10,85
Yebrá: jamón ibérico, mozzarella de búfala, rúcula y pesto Yebrá: pernil ibèric, mozzarella de búfala, rúcula i pesto	11,95

LA BODEGA / EL CELLER

VINO BLANCO / VI BLANC

					
MM Blanc de Blancs	Penedés	Recomendado	9,75		2,95
Abadal	Pla de Bages		16,85		
Petit Baldomà	Costers del Segre		16,75		
José Pariente	Rueda		23,25		
La Trucha Albariño	Rias Baixas		23,85		
Vega Reina	Rueda	Recomendado	14,75		3,95
Sobranc Castellroig	Penedés		22,50		
Joan Sardà Chardonnay	Penedés		15,75		

VINO ROSADO / VI ROSAT

MM	Penedés	Recomendado	9,75		2,95
Abadal	Pla de Bages		16,85		
Bastets	Conca de Barberà		9,25		
Bestué	Somontano		13,75		

VINO TINTO / VI NEGRE

MM Criança	Penedés	Recomendado	9,75		2,95
Legitim de Muller	Priorat		19,95		
Gotim Bru	Costers Segre		23,50		
Massaluca	Terra Alta		18,75		
Luis Cañas Crianza	Rioja		23,50	19,50	
Jean Leon 3055	Penedés		25,75		
Dominio de Cair Cuvée	Ribera del Duero		22,25		
Lagunilla Family Col. Crianza	Rioja	Recomendado	14,50		3,95
Ulldemolins	Montsant		13,50		

BURBUJAS / BOMBOLLES

MM Selecció Especial Brut Nature	Cava	Recomendado	11,75		
Casterroig Rosat Brut Reserva	Corpinnat		25,00		
MM Reserva Familia Brut Nature	Cava	Recomendado	20,75		
Anna Codorniu Blanc de Blancs Rosé	Cava		21,50		
Llopart Integral Brut Nature	Corpinnat		26,00		
Moët Chandon	Champagne		59,00		

SIDRA / SIDRA

Cortina fermentación natural / fermentació natural		6,60			
Pomarada: Sangría de sidra / Sangría de Sidra		9,90			5,50

POSTRES

	€
Lionesas de nata bañadas en chocolate caliente Mini lioneses de nata banyades amb xocolata calenta	3,95
Santa Bárbara: Helado de Jijona, crema catalana y chocolate fondant Santa Bàrbara: Gelat de Xixona, crema catalana i xocolata fondant	4,95
Pecado de chocolate con helado de violetas Pecat de xocolata amb gelat de violetes	5,55
Tatin de manzana con helado de vainilla Tatin de poma amb gelat de vainilla	5,95
Requesón con miel y nueces Mel i mató amb nous	4,95
Helado de menta con chocolate caliente Gelat de menta amb xocolata calenta	5,15
Queso azul suave Peñasanta con membrillo Formatge blau suau Penyasanta amb codonyat	6,75
Irish Coffee	7,25
Helados: turrón; vainilla; chocolate a la antigua; coco; agua de rosas Gelats: torró; vainilla; xocolata a l'antiga; coco; aigua de roses	4,55
Sorbetes: limón; mandarina; mango Sorbetes: llimona; mandarina; mango	4,55
Mousse crujiente de chocolate con helado de chocolate blanco Mousse cruixent de xocolata amb gelat de xocolata blanca	5,95
Macedonia de frutas naturales con sorbete de mandarina Macedònia de fruites naturals amb sorbet de mandarina	5,15
Carpaccio de piña con helado de vainilla y polvo de almendra garrapiñada Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla i pols d ametlla garrapinyada	5,55