





ENTRANTS / ENTRANTES

Sopa Freda del dia	12,20	
<i>Sopa Fria del dia</i>		
Alberginies Arrebossades amb un Toc de Mel de Canya	12,20	7,20
<i>Berenjenas Rebozadas con un Toque de Miel de Caña</i>		
 		
Anxoves del Cantàbric "o/o" amb Pa de Coca amb Tomàquet	13,80	
<i>Anchoas del Cantábrico "o/o" con Pan de Coca con Tomate</i>		
 		
Bunyols de Bacallà casolans	13,00	8,90
<i>Buñuelos de Bacalao hechos en casa</i>		
   		
Fritura de Peix de Platja	13,30	8,70
<i>Fritura de Pescadito de Playa</i>		
 		
Amanida de Taronja amb Formatge de Cabra, Vinagreta de Cítrics i Pinyons	14,00	
<i>Ensalada de Naranja con Queso de Cabra i Vinagreta de Cítricos y Piñones tostados</i>		
   		
Amanida de Sardines Fumades de Santoña i vinagreta de Mango	14,20	
<i>Ensalada de Sardinas Ahumadas de Santoña con Vinagreta de Mango</i>		
 		
Calamarsets fregits a l'Andalusa amb Pebrots del Padrón	16,50	10,80
<i>Calamarcitos fritos a la Andaluza con Pimientos del Padrón</i>		
 		
Calamars a la Romana casolans	19,10	13,00
<i>Calamares a la Romana de la casa</i>		
   		
Pernil Ibèric de la D.O. Guijuelo	24,20	
<i>Jamón Ibérico del D.O. Guijuelo</i>		

MARISC / MARISCO

Musclos al Vapor amb Picada d'Alls i Julivert	13,60	8,50
<i>Mejillones al Vapor con Picada de Ajos y Perejil</i>		
		
Musclos amb salsa Marinera de Tomàquet, Ametlles i Alfàbrega	15,10	9,90
<i>Mejillones con salsa marinera de tomate, almendras y albahaca</i>		
  		
Carpaccio de Gamba Vermella a la Duxelle i tàperes	22,00	
<i>Carpaccio de Gamba Vermella a la Duxella y Alcázaras</i>		
 		
Gambes Vermelles de la costa del Garraf a la planxa	s.m.	
<i>Gambas Rojas de la costa del Garraf a la plancha</i>		
		
Escamarlans oberts Gratínats amb Muselina d'Allioli	26,80	
<i>Cigalas abiertas Gratinadas con Muselina de Alioli</i>		
  		
Cloïsses fines de Carril a la planxa	31,00	19,00
<i>Almejas finas de Carril a la plancha</i>		
		

ARROSSOS I ROSSEJAT DE FIDEUS / ARROCES Y FIDEUAS
(mín. 2 pers.)

Rossejat de Fideus amb Escamarlans, Sèpia i Allíoli Fideuada con Sepia, Cigalas y Alioli 	21,80 p.p
Arròs Negre amb Sèpia i Marisc Arroz Negro con Sepia y Marisco 	21,90 p.p
Paella Parellada amb Marisc, Sèpia i Carxofes Paella Parellada de Marisco, Sepia y Alcachofas 	21,50 p. p
Paella a la Marinera amb Marisc i Sèpia Paella a la Marinera con Marisco y Sepia 	22,80 p.p
Arròs Sucós de Gambes Vermelles amb Sèpia i Cloïsses Arroz Meloso de Gambas Rojas con Sepia y Almejas 	24,50 p.p
Arròs Caldós amb Llamàntol Arroz Caldoso con Bogavante 	35,20 p.p

PEIXOS / PESCADOS

Calamarcets a la Planxa amb Pebrots del Padrón Calamarcitos a la Plancha con Pimientos de Padrón 	18,00
Orada al Forn amb Vi Blanc i Patates Dorada al Horno con Vino Blanco y Patatas 	22,80
Llenguado a la Planxa amb Verdúres al Vapor Lenguado a la Plancha con Verduras al Vapor 	24,80
Turbot a la Brasa (mínim 2 per.) Rodaballo a la Brasa (mínimo 2 per.) 	27,10
Suquet de Corball amb Cloïsses i Romesco Suquet de Corvina con Almejas y Romesco 	28,50
Rap i Gambes Mare Nostrum, Gratinat amb Muselina d'Allíoli Rape Mare Nostrum con Gambas, Gratinado con Muselina de Alioli 	28,50
Llobarro Brasa o a la Sal (mín 2 per.) Lubina Brasa o a la Sal (min. 2 pers) 	29,00

CARNES I ROSTITS / CARNES Y ASADOS

Magret d'Ànec amb Aranyons i Xips de Moniato Magret de Pato con Arándanos y Chips de Boniato	25,60
Filet de Vedella de Girona a la brasa amb Patates i Pebrots del Padrón Solomillo de Ternera de Girona a la Brasa con Patatas y Pimientos del Padrón	28,50

PASTISSERIA CASOLANA / PASTELERÍA DE LA CASA

Pregunta per les nostres suggerències del dia Pregunta por nuestras sugerencias del día!	8,50
Servei de pa / Servicio de pan Disposem de pa sense gluten / disponemos de pan sin gluten	1,90

Informació sobre els al·lèrgens / información sobre los alérgenos

Api / Apio	Cereals / Cereales	Sulfits / Sulfitos	Ou / Huevo
Llet / Leche	Peix / Pescado	Mol·lisc / Moluscos	Sésam / Sésamo
Crustacis / Crustaceos	Fruita seca / Frutos secos	Soja / Soya	Tràmussos / Altramucos
Mostassa / Mostaza	Cacuets / Cacahuets		


Carta de Vins

BLANCS

D.O. Alella

Can Matons, Can Matons Pansa Blanca 24,80

Cerdanya

 *Dneu, Llívia* Sauvignon Blanc 36,00

D.O. Costers del Segre

Ekam, Castell d'Encús Riesling, Albariño 41,00

D.O. Penedès

L'Hectàrea, Rossell Mir Xarel·lo 16,50  4,40

 *Mustillan, Gramona* Chardonnay, Macabeu 18,00

 *Can Feixes Selecció, Huguet de Can Feixes* Chardonnay, Parellada, Macabeu, Xarel·lo, Malvasia de Sitges 21,00

  *Honeymoon, Parès Baltà* Parellada 22,00

  *Gessamí, Gramona* Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer 23,80

  *Maricel, Torre del Veguer* Malvasia de Sitges 24,50

 *Manuela, Naveran* Chardonnay amb barrica 24,50

3055 Jean Leon, Jean Leon Chardonnay 25,20

 *Terraprima, Can Ràfols dels Caus* Xarel·lo, Riesling 25,00

  *Clos Ardít, Valladolina, vi d'ánfora* Xarel·lo 30,00

Fransola, Família Torres Sauvignon Blanc 40,20

D.O. Rías Baixas

Pazo Señorans, Pazo Señorans Albariño 28,50  46,00 1,5l

Torre Penelas, Pazo Torre Penelas Albariño 44,60

D.O. Ribeiro

La Casa de las Locas, Siete Pasos Wines Treixadura 27,00

D.O. Terra Alta

Rebels de Batea, 7 Magnífics Garnatxa Blanca 24,00

D.O. Ca Rioja

Gómez Cruzado, Gómez Cruzado Viura, Tempranillo Blanco 21,90

D.O. Rueda

ABCD, Pilar García Verdejo 18,50  4,40

Alba de Miros, Bodegas Peñafiel Verdejo 24,00

D. O. Valdeorras

O Luar do Sil, Pago de los Capellanes Godello 27,00

A.O.C. Chablis (França)





Colette Gros Premier Cru Les Fourmaeaux, Domaine Colette Gros Chardonnay 58,00

VDP Mosel-Saar-Ruwer (Alemanya)

Markus Molitor Alte Reben, Markus Molitor Riesling 39,00

ROSATS

D. O. Penedès

 <i>Mas Uberni</i> , Ros Marina	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	18,50	 4,40
 <i>Ros Marina Rosé</i> , Ros Marina	<i>Ull de Llebre, C Sauvignon, Merlot i Carinyena</i>	19,00	
 <i>Mart</i> , Gramona	<i>Xarel·lo Vermell</i>	24,50	

NEGRES

D. O. Costers del Segre

Purgatori, Família Torres *Garnatxa Negra, Syrah, Carinyena* 48,80

V. T. Mallorca

An/2, Ànima Negra *Syrah, Manto Negro, Callèt, Fogoneu* 31,20

D. O. Montsant

 *Dido*, Venus la Universal *Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet, Syrah* 28,90

D. O. Penedès

 *Vinyarets*, Família Torres *Tempranillo, Sumoll, Garnatxa Negra* 21,10  5,30

 *Finca Viladellops*, Viladellops *Garnatxa Negra, Syrah* 26,00

AB1, Anna Baqués *Cabernet Sauvignon, Merlot* 24,00

Can Feixes Tradició, Huguet de Can Feixes *Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot* 25,00

 *Gran Caus*, Can Ràfols dels Caus *Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon* 34,00

D.O.Q Priorat

 *90 minuts*, Trossos del Priorat *Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon* 27,00 42,00 1,5l

 *Ferrer Bobet*, Ferret Bobet *Carinyena, Garnatxa, Syrah, Cabernet* 49,90

D.O. Ca Rioja

Sierra Cantabria, Sierra Cantabria *Tempranillo, Garnatxa, Graciano* 23,50 19,50 50cl

Marqués de Riscal, Marqués de Riscal *Tempranillo, Graciano, Mazuelo* 31,00

El Puntido, Viñedos de Párganos *Tempranillo* 52,30

D. O. Ribera del Duero

Miros de Ribera, Bodegas Peñafiel *Tempranillo* 32,00

D. O. Terra Alta

 *Aucalà*, Serra i Barceló *Garnatxa Negra* 21,00

A. O. C Bourgogne

Pinot Noir

Beaune du Chateau Premier Cru, Bouchard Père & Fils 49,50

Russian River Valley AVA (Califòrnia)

 *La Masia*, Marimar State *Pinot Noir* 56,80

ESCUMOSOS

D. O. Cava

 <i>El Serralat B/N</i> , Rossell Mir	<i>Macabeu, Parellada</i>	18,00	 4,40
<i>ADN G/R</i> , Canals Munné	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	26,50	
<i>Puré B/N</i> , Mascaró	<i>Macabeu, Parellada</i>	28,00	
<i>Milesimée B/R</i> , Juvé Camps	<i>Chardonnay</i>	41,00	

Classic Penedès

 <i>Monembasia</i> , Hospital St Joan Baptista	<i>Malvasia Sitges</i>	35,60	
--	------------------------	-------	--

Corpinnat

 <i>Brut Salvatge</i> , Nadal	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	30,50	
 <i>Imperial Brut</i> , Gramona	<i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada</i>	36,00	
 <i>Terrers B/N</i> , Recaredo	<i>Xarel·lo, Macabeu, Monastrell, Parellada</i>	42,00	

A.O.C. Champagne

<i>Louis Roderer B/P</i> , Louis Roderer	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	79,60	
--	--	-------	--

ESCUMOSOS ROSATS

D. O. Cava

<i>Rubor Aurorae Brut Rosé</i> , Mascaró	<i>Garnatxa Negra</i>	28,00	
<i>Glaç Rosat b/n</i> , Maria Casanovas	<i>Pinot Noir, Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>		
 <i>Perles Roses b/n</i> , Naveran	<i>Pinot Noir</i>	31,00	

A.O.C. Champagne

<i>Billecart-Salmon Rosé</i> , Billecart	<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	102,00	
--	--	--------	--

VINS DOLÇOS

Naturals a copes

D.O. Penedès

<i>Vi de Gel</i> , Gramona	<i>Gewürtztraminer</i>	4,50	
<i>Malvasia Sitges</i> , Hospital St Joan Baptista	<i>Malvasia de Sitges</i>	4,50	
<i>Malvasia Sitges</i> , 125è aniversari, Hospital	<i>Malvasia de Sitges</i>	70,00	50cl

D. O. Montsant

<i>Garnatxa Dolça</i> , Capçanès	<i>Garnatxa Negra</i>	4,50	
----------------------------------	-----------------------	------	--

Jerez

D.O. Montilla-Moriles

<i>PX 1927</i> , Alvear	<i>Pedro Ximénez</i>	6,00	
-------------------------	----------------------	------	--

D.O. Jerez-Xerès-Sherry

<i>Viña 98</i> , Álvaro Domecq	<i>Pedro Ximénez</i>	4,50	
--------------------------------	----------------------	------	--

Oporto i Ranci

D.O.C.Douro

<i>Dow's Fine Ruby Port</i>	<i>Touriga Nacional</i>	4,50	
<i>Dow's Tawny Port</i>	<i>Touriga Nacional</i>	4,50	