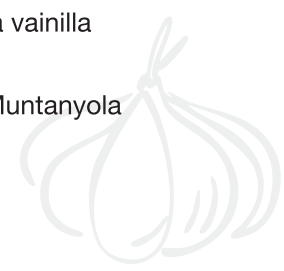


## TAPAS FRIAS



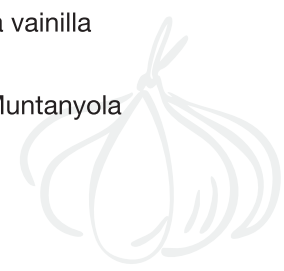
|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Ostra Gillardeau nº3 (ud)                           | 6,70  |
| Gilda matrimonio de la Barceloneta (ud)             | 3,95  |
| Aceitunas yeyé y rota del abuelo en aceite de oliva | 5,90  |
| Anchoas del Cantábrico (3uds)                       | 12,80 |
| Nuestra ensaladilla casera                          | 7,80  |
| Embutido del Pirineo y pan rústico                  | 13,90 |
| Jamón ibérico Reserva y pan con tomate              | 28,00 |

## TAPAS CALIENTES



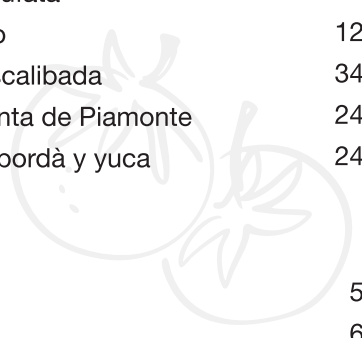
|                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| Croqueta de jamón ibérico Gran Reserva (ud)                     | 2,90  |
| Bomba del Gótico                                                | 7,50  |
| Bravas estilo Bouchon                                           | 8,50  |
| Calamar magano a la andaluza con salsa de tomate a la vainilla  | 15,80 |
| Pimientos de Padrón fritos con sal de escama                    | 6,90  |
| Berenjena morada frita con miel de hierba y queso de Muntanyola | 11,80 |
| Planchado de sobrasada mallorquina y mozzarella                 | 8,50  |

## PLATILLOS



|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Bacalao ahumado laminado en aceite de oliva con aceituna kalamata               | 15,00 |
| Mojama de atún con escalonia encurtida y gel de fruta de la pasión              | 13,25 |
| Carpaccio de calabacín y Flor de Bierzo a la miel de romero con trigo sarraceno | 12,25 |
| Tabla de queso DO Cataluña y mermelada con pan rústico de masa madre            | 12,70 |
| Ensalada de lentejas, pepino encurtido, cherry y queso de cabra Montbrú         | 12,75 |

## ESPECIALIDADES



|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salteado de legumbres del Prat con butifarra de Perol                   | 11,50 |
| Bacalao con patata cremosa al allioli de ajo negro                      | 15,80 |
| Raviolis rellenos de setas del Montseny con salsa tartufata             | 14,50 |
| Rigatoni con sobrasada al chocolate blanco y Padano                     | 12,75 |
| Lomo bajo de angus a la parrilla con patata agria y escalibada          | 34,10 |
| Costilla ibérica en su salsa al anís y jengibre con polenta de Piamonte | 24,90 |
| Carrillera de ternera a la canela con vino tinto DO Empordà y yuca      | 24,70 |

## POSTRES CASEROS



|                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------|------|
| Postre del día al gusto de Claudia                             | 5,75 |
| Crema catalana con crumble de remolacha                        | 6,50 |
| Ganache de chocolate tradicional con aceite y sal              | 6,40 |
| Tarta tibia de queso con mermelada                             | 8,50 |
| Affogato (licor crema de arroz, expresso y helado de vainilla) | 9,50 |

# NUESTROS VINOS Y CÓCTELES

## VINOS BLANCOS



**Auzells** 7 | 34

DO Costers del Segre  
Macabeu, Riesling, Sauvignon  
Blanc, Albariño, Chardonnay

**La Mariposa Loca** 7 | 32

DO Rueda  
100% Verdejo

**Marieta** 7,50 | 36

DO Rias Baixas  
100% Albariño

**Guitián** 45

DO Rias Baixas  
100% Godello

**Pell de Llop** 45

DO Costers del Segre  
100% Macabeu

**Markus Molitor** 47

DO Baden  
100% Riesling

## VINOS TINTOS

**L'Equilibrista** 7,50 | 36

DO Catalunya  
Garnatxa Negra,  
Syrah, Carinyena

**La Abeja Gorda** 7 | 33

DO Ribera del Duero  
100% Tinto Fino

**La Vendimia** 7,50 | 37

DO Rioja  
100% Tempranillo

**El Castro de Valtuille** 35

DO Bierzo  
100% Mencía

**Batlliu de Sort Biu** 43

DO Costers del Segre  
100% Pinot Noir

**Venta las Vacas** 43

DO Ribera del Duero  
100% Tinto Fino

## VINOS ROSADOS



**Via Terra Rosado** 7 | 32

DO Terra Alta  
100% Garnatxa Peluda

**Irresistible Rosé** 42

**Domaine de la Croix**  
DO Côtes de Provence  
Cabernet Sauvignon, Cinsault,  
Garnacha, Mourvedre, Syrah

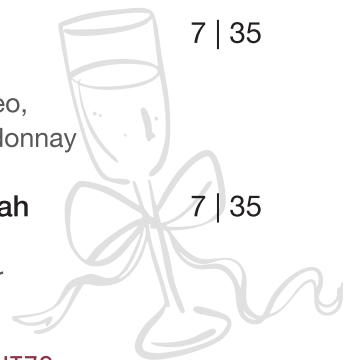
## CAVA

**Senglar** 7 | 35

DO Cava  
Xarel·lo, Macabeo,  
Parellada, Chardonnay

**Cygnus Giennah** 7 | 35

DO Cava  
100% Pinot Noir



## NUESTROS SPRITZS

**Dr. Hugo** 14

Gin, St. Germain, Campari,  
Cava, Menta Fresca  
y Soda de Rosas

**The Aperol** 14

Aperol, Cava, Pomelo  
y Soda

**Gothic Bubbles** 14

Pisco, Italicus, Pepino,  
Albahaca y Tónica

**Sangría 2.0** 14

Brandy, Gin, Ron, Vino  
Tinto, Zumo de Naranja  
y Soda de Limón

**5Essenza** 14

Vodka, Cava, Chartreuse,  
Melocotón y Romero