

AMANIDES I ENTRANTS FREDS

Entreteniments : paté, sobrassada o formatge 1,65€ p/p

Amanida de fruits de l'hort amb vinagreta 7,90€

Amanida fantasia: arròs, pollastre, xampinyons, maionesa i pernil ibèric 10,50€

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca de Folgueroles, torrat amb tomàquet 15,95€

Amanida de tomàquet i mozzarella de búfala 11,00€

Antipasto (assortit d'amanides) 13,60€

Amanida de formatge de cabra amb codony i vinagreta de fruits secs 11,00€

Amanida Xatonada (escarola, bacallà, tonyina, anxoves, olives i romesco) 12,90€

Tàrtar de salmó amb alvocat 13,50€

ENTRANTS CALENTS I ARROSSOS

Arròs sec de costella de porc Ral amb ceps 14,20€

Arròs melós de gamba vermella i espàrrecs verds 16,90€

Arròs sec de calamars i botifarra negra 14,60€

Coca de pernil Ibèric amb poma i foie caramel·litzat 13,20€

Coca de carbassó i llagostins gratinat amb all i oli 12,50€

Rissoto de ceps 15,00€

Croquetes de pernil ibèric 8,50€

PASTA FRESCA

Espaguetis blanc a la carbonara, bolonyesa, pesto. 9,00€

Raviolis de verduretes i llagostins amb crema de marisc 12,00€

Raviolis de carn amb crema de ceps 11,00€

Raviolis de cua de bou i foie amb crema de parmesà i tòfona 12,00€

Espaguetis negres amb gambes a la flama 12,90€

Lasanya de carn amb beixamel i gratinada 9,95€

Tota la nostra pasta l'elaborem a partir de sèmola de blat dur i ous frescos

Servei de pa 0,60€ / panet

IVA inclòs

PEIXOS I CARNS

- Calamarcets a la planxa** 13,20€
Lluç de palangre amb piquillos confitats, gamba vermella i salsa Donostiarra 15,75€
Bacallà amb pil-pil de pesto i verduretes de temporada 18,50€
Rap amb suc de rostit, verduretes i bolets 17,85€
Pop amb sobrassada de can Rovira i crema de patata 18,50€
Carpaccio de vedella amb formatge parmesà 12,50€
Entrecot de vedella amb salsa de ceps 17,00€
Medalló de filet de vedella amb porto i foie 19,50€
Secret d'ibèric d'aglà amb llàgrima de poma i reducció d'Oporto 18,50€
Tallata de vedella amb herbes al forn 16,50€
Espatlla de xai sense feina amb cremós de pastanaga i romaní 14,60€
Melós de vedella amb salsa d'oporto i crumble de parmesà 15,30€

LES NOSTRES PIZZES

- Pizza Nostra** tomàquet, mozzarella i coberta d'encenalls de pernil ibèric 15,00€
Pizza de mozzarella de búfala, t, m, ceba confitada, bacó, parmesà i oli d'alfàbrega 12,50€
Sophie tomàquet, mozzarella i coberta de carpaccio de vedella 12,90€
Pizza d'escalivada amb formatge de cabra, tomàquet i mozzarella 11,50€
Pizza blanca de ceps crema de bolets, ceps i mozzarella 14,00€
Pizza de llagostins, tomàquet, mozzarella, alls tendres i trompetes 14,20€
Pizza de Pagès: crema de bolets, búfala, botifarra esparracada, ceba confitada, parmesà, ruca 14,20€
Pizza de peu de porc amb llagostins i pinyons 13,90€

PIZZES CLASIQUES

- Hortelano** tomàquet, mozzarella, carbassó, albergínia, pebrot, xampinyons, olives i carxofes 11,50€
Margarita tomàquet, mozzarella i pernil dolç 10,00€
Calzone tomàquet, mozzarella, salami, xampinyons, pernil dolç i ou 11,50€
Quatre formatges tomàquet, mozzarella, emmental, gorgonzola i parmesà 11,50€
Quatre estacions tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, carxofa, tonyina i olives 11,50€
Fumada tomàquet, mozzarella, llom fumat, bacon i Frankfurt 11,50€
Pizza de gambetes i calamars tomàquet i mozzarella 13,90€
Rústica tomàquet, mozzarella, xistorra, xampinyons, ou, pebrot i bacon 11,50€
Bolonyesa tomàquet, mozzarella i bolonyesa feta a casa 10,00€
Rovellons tomàquet i mozzarella 14,00€

CARTA DE VINS

VINS BLANCS

- Bernat Oller del Mas** D.O. Pla de Bages. Blanc de Picapolls 2020 18,40€
Centokat Picapoll. Grau i Grau D.O. Pla de Bages. Fresc, aromàtic i franc 16,80€
Abadal Picapoll. D.O. Pla de Bages. Amb cos, molt equilibrat 18,90€
Albariño Vionta D.O. Ries Baixes. Afruitat, entrada suau i bona acidesa 17,90€
Si de Lacrima Bacus D.O. Penedès .Vi sec molt suau 11,00€
Via Edetana D.O. Terra Alta. Garnatxa Blanca 17,36€
Gramona Moustillan Brut D.O. Penedès. Vi d'agulla brut i natural 15,80€
Xarel.lo Finca la Boltana D.O. Penedès vinyes velles de Alsina Sardà. Cr. Fragant,melos 16,40€
Viña Esmeralda D.O. Penedès. Aromes a préssec i fruites tropicals. Ampli i aromàtic 16,80€
Ekam de Castell d'Encus D,O. Costers del Segre 30,00€
Puravida D.O Costers del Segre 3 mesos de criança amb roure frances. Madur, equilibrat 18,40€
Palacio de Bornos Verdejo D,O.Rueda. Saborós, sec, bona acidesa i equilibrat 16,00€
Moscato d'Asti Bosc Dla Rei. DOCG Itàlia.Vi dolç amb poca graduació 5.5° 18,50€
½ Viña Esmeralda D.O. Penedès 9,00€
½ Palacio de Bornos verdejo D.O. Rueda 8,50€

VINS ROSATS

- Abadal** D.O. Pla de Bages. Cabernet Saubignon, Sumoll 16,80€
El Sagal de Collbaix D.O. Pla de Bages. Garnatxa negra 16,80€
Llopart Carmí D.O. Penedès. Intens, fresc, àcides equilibrada 16,60€
Segura Viudas D.O. Catalunya. Vi fresc, golos i afruitat 11,00€
La Rosa Can Sumoi de Reventós i Blanc D.O. Penedès 18,40€
Petit Caus D.O. Penedès. Afruitat molt viu 16,30€
Gramona Moustillan D.O. Penedès. Vi sec d'agulla 16,20€
Santa Digna Torres Xile. Cabernet Sauvignon. Afruitat i aromàtic 16,80€
Lambrusco Itàlia. Regió Emilia. Vi d'agulla dolç 14,00€

VINS NEGRES

- Bernat Oller del Mas** D.O, Pla de Bages. Merlot, Syrah i Picapoll negre 23,00€
- Abadal Matis** D.O. pla de Bages. Criança, Aromes balsàmiques i sotabosc 17,85€
- Rector Ventallola de Collbaix.** D.O. Pla de Bages. Ecològic, solemne i equilibrat 24,00€
- Abadal 3.9** Reserva D. O. Pla de Bages. Fruita madura amb tons balsàmics 27,00€
- Cop de Vent** D.O. Empordà. Vi jove. Bona estructura amb boca, notes de fresco 15,50€
- Segura viudas** D.O. Penedes Vi jove de l'any. Llarg i saborós 11,00€
- Clos Mont-blanc Únic** D.O. Conca de Barbera. Syrah 2018 17,40€
- Lafou El Sender** D.O. Terra Alta. Fruitós i madur. D'estructura mitja i elegant en boca 18,90€
- Viña Sastre** D.O, Ribera del Duero. Roble 2020 18,90€
- Pruno Finca Villacreces** D.O, Ribera del Duero, Tempranillo, Cabernet Sauvignon 18,90€
- Ramon Bilbao Cr.** D.O. Rioja. Equilibri de fruita fosa amb la fusta 17,30€
- Izadi Seleccion** Reserva 2017 D.O. Rioja. Tempranillo, Graciana i Maturana Tinta 20,50€
- Acusp de Castell d'Encus** D.O. Costers del Segre. Elegant Pinot Noir 43,00€
- Sau Boig per tu** D.O.Montsant. Garnatxa i Sanso. 6 mesos de roure 20,50€
- Les Terrasses** D.O.Priorat de Alvaro Palacios 34,00€
- Duaia** D.O.Priorat. De Sara Perez 2017 27,00€
- Lambrusco** Regió Emilia. Vi d'agulla dolç 14,000€
- 1/2 Torres Coronas** D.O. Penedès 8,50€
- 1/2 Marqués de Cáceres** D.O. Rioja 10,00€

CAVES

- Oriol Rossell** Brut Cuvee Especial. Suau amb el carbònic ben integrat 17,00€
- Aire** Brut Nature 2017 Fresc i afruitat 19,00€
- Gramona** Brut imperial. Aromes de discreta criança amb tons de fruita i floral 28,50€
- A,T, Roca, Agustí Torelló** Brut Reserva. Afruitat, equilibrat, post-gust llarg i delicat 19,50€
- Recaredo** Brut Nature Grant Reserva. Profund, intens, golós i suggestiu 29,00€
- Cava rosat de Nit de Raventos i Blanc.** Ideal per pendre en qualsevol moment 24,00€
- Champagne Baron-Fuenté** Brut Grande Réserve 34,00€
- 1/2 Freixenet Reserva** Brut Nature. Fresc i agradable. 10,00€

Carta de postres

- Tiramisú** amb gelat de xocolata blanca 6.20€
- Mousse a les tres xocolates** (blanca, negra i amb llet) 6.20€
- Coulant de xocolata** amb gelat de mango 6.10€
- Trufes** (3 u.) (opcional amb nata) 4.70€
- Brownie** amb avellanes i el seu gelat 5.80€

- Crep** farcit de nata amb xocolata tèbia 5.80€
- Pannacotta** a la vainilla amb salsa al gust (gerds, mango o xocolata) 4.70€
- Suc de taronja natural** amb gelat de vainilla 4.40€
- Carpaccio de pinya** amb gelat de coco 5.80€

Gelats

- de mango** 4.85€
- de gerds** 4.85€
- de iogurt** amb salsa de gerds o mango 5.10€
- de mandarina** amb xocolata cruixent 5.10€
- de xocolata negra** amb "pa amb oli i sal" 5.45€
- de crocant** (vainilla, xocolata i ametlla caramel·litzada) 5.80€
- de torró d'ametlla**, amb ratafia 5.10€

Copa 6cl. de Moscatell, Mistela ó vi Ranci El Prior d'Abadal 2.20€