



LA NOSTRA CARTA

NUESTRA CARTA

Carta elaborada pel nostre xef
Carta elaborada por nuestro chef

Jaume Ramiro

PER A COMPARTIR... O NO

PARA COMPARTIR... O NO

Amanida de brots frescos, mix de tomàquets km0, alvocat i tonyina en semisalaó	13,50€
Ensalada de brotes frescos, mix de tomates km0, aguacate y atún en semisalazón	
Escalivada a la brasa amb anxoves de l'Escala, a l'estil Verdi	11,50€
Escalivada a la brasa con anchoas de la Escala, al estilo Verdi	
Pernil ibèric tallat a ganivet	11,50€
Jamón ibérico cortado a cuchillo	
Croquetes de ceps i foie o de trompetes de la mort i moniato	12,50€
Croquetas de boletus y foie o de trompetas de la muerte y boniato	
Bunyel de bacallà negre i alioli	12,50€
Buñuelo de bacalao negro y alioli	
Pa de vidre a la brasa amb tomàquet i oli d'oliva verge extra	3,50€
Pan de cristal a la brasa con tomate y aceite de oliva virgen extra	



ARROSSOS I PASTES

ARROCES Y PASTAS

Caneló de pollastre de pagès, prunes i parmesà	12,50€
Canelón de pollo de payés, ciruelas y parmesano	
Arròs de sípia i closques	18,50€
Arroz de sepia y cáscaras	
Arròs de bacallà i romesco	17,50€
Arroz de bacalao y romesco	
Arròs de botifarra i espàrrecs	18,50€
Arroz de butifarra y espárragos	

*Arrossos mínim 2 comensals i el mateix per tota la taula

*Arroces mínimo 2 comensales y el mismo arroz para toda la mesa



PRODUCTES DEL MAR

PRODUCTOS DEL MAR

Esqueixada de bacallà, romesco i taronja	11,50€
Esqueixada de bacalao, romesco y naranja	
Albergínia a la brasa amb salmó marinat i vinagreta de mel	15,50€
Berenjena a la brasa con salmón marinado y vinagreta de miel	
Bacallà confitat, coliflor i iuca	19,50€
Bacalao confitado, coliflor y yuca	
Turbot a la brasa, patates i cremós d'alvocat i lima	18,50€
Rodaballo a la brasa, patatas y cremoso de aguacate y lima	

PRODUCTES DE LA MUNTANYA

PRODUCTOS DE LA MONTAÑA

Graellada de verdures a la brasa amb Dip d'albergínia	12,50€
Parrillada de verduras a la brasa con Dip de berenjena	
Entrecot de Cal Tomàs a la brasa (300gr) amb patata mortar	21,50€
Entrecot de Cal Tomàs a la brasa (300gr) con patata mortero	
Presa Gold amb moniato i vainilla	20,50€
Presa Gold con boniato y vainilla	
Braó de xai lacat	21,00€
Gigot de cordero lacado	

POSTRES

POSTRES

Crema catalana d'ous ecològics	5,50€
Crema catalana de huevos ecológicos	
Amanida de fruites fresques	5,50€
Ensalada de frutas frescas	
Yogur ecològic del Berguedà	4,50€
Yogur ecológico del Berguedà	
Lemon Pie casolana	6,50€
Lemon Pie casera	



CARTA DE VINS - CARTA DE VINOS

Maridatges recomanats pel nostre Maître Marcos Alcarria

Maridajes recomendados por nuestro Maître Marcos Alcarria

VI BLANC

VINO BLANCO



Ca N'Estruc Blanc 2022 D.O.Catalunya
Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay

17,00€

3,50€

Castell del Remei Gotim Blanc 2022 D.O. Costers Segre
Chardonnay blanc, Macabeo

17,00€

Castillo de Monjardin Chardonnay 2022 D.O. Navarra
Chardonnay

18,00€

4,00€

Pansa Blanca 2023 D.O. Alella
Xarel·lo

19,00€

Torelló Blanc Tranquille 2022 D.O. Penedès
Moscato, Xarel·lo, Macabeo, Parellada

19,00€

4,00€

Raimat Castell Ecologico 2022 D.O. Costers del Segre
Chardonnay

19,00€

4,00€

Perro Verde 2022 D. O. Rueda
Verdejo, Viura

23,00€

4,50€

Terras Gauda 2023 D.O. Rías Baixas
Albariño

27,00€

5,10€

VI ROSAT

VINO ROSADO



Josep Foraster Rosado 2022 D.O. Conca de Barberà
Trepat

16,00€

Muga 2022 D.O. Rioja
Viura, Garnacha, Tempranillo

22,00€

4,10€



VI NEGRE

VINO TINTO



Marmellans Negre D.O. Montsant
Garnacha, Cariñena

15,00€

3,50€

Finca Nueva Tempranillo 2021 D.O. Rioja
Tempranillo

17,00€

3,50€

Castell del Remei Gotim Bru 2021 D.O. Costers Segre
Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Merlot

21,00€

Castillo Monjardin Deyo 2018 D.O. Navarra
Merlot

21,00€

Izadi Rioja 2020 D.O. Rioja
Tempranillo

21,00€

Tomàs Cuisiné 2022 D. O. Costers del Segre
Syrah, Cabernet Sauvignon

22,00€

4,10€

Tinto Villacreces Pruno 2021 D.O. Ribera del Duero
Tempranillo, Cavernet Sauvignon

23,00€

4,50€

Josep Foraster Trepà 2022 D.O. Conca de Barberà
Garnacha, Syrah, Trepà

27,00€

5,10€

Marqués de Vargas Reserva 2018 D.O. Rioja
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha

36,00€

CAVA

CAVA



Codorniu Clásico Brut
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

14,00€

3,50€

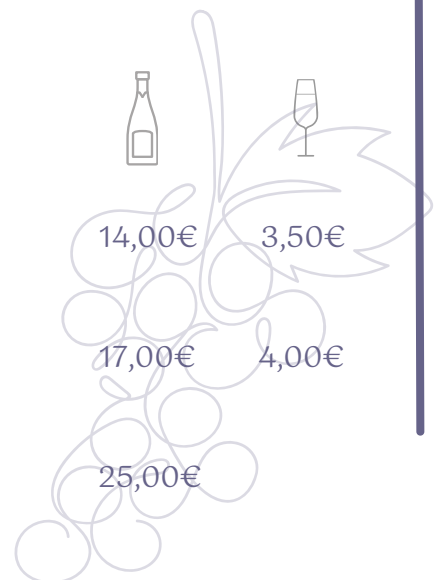
Fontallada Brut
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

17,00€

4,00€

Rovellats Brut
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

25,00€



SIBA RIUS

cuina catalana



Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Demanin informació al nostre personal.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.
