



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 tomàquets km0, brots i filet de tonyina curada Ensalada de tomates km0, brotes y solomillo de atún curado	12,50€
Escalivada amb albergínia a la brasa amb anxoves de l'Escala Escalivada con berenjena a la brasa con anchoas de la Escala	13,50€
Pernil ibèric de gla(50gr) Jamón ibérico de bellota(50gr)	10,50€
Croquetes de rostit i tòfona o de trompetes de la mort i moniato Croquetas de rustido y trufa o de trompetas de la muerte y boniato	11,50€
Pa de coca amb tomàquet, oli i sal Maldon Pan de coca con tomate, aceite y sal Maldon	4,50€



ARROSSOS I PASTES

ARROCES Y PASTAS

Caneló de pollastre de pagès i prunes Canelón de pollo de payés y ciruelas	12,50€
Arròs de vegetals de temporada amb romesco i iuca cruixent Arroz de vegetales de temporada con salsa romesco y yuca crujiente	16,50€
Arròs melós de sípia, alls tendres i gamba vermella Arroz meloso de sepia, ajos tiernos y gamba roja	17,50€
Arròs de secret ibèric, bolets i all i oli de codony Arroz de secreto ibérico con setas y alioli de membrillo	18,50€

PRODUCTES DEL MAR

PRODUCTOS DEL MAR

Llom de tonyina amb tàrtar de tomàquet i ceba tendra
Lomo de atún con tartar de tomate y cebolla tierna

17,50€

Turbot a la brasa amb panses, cremós de porro i espinacs
Rodaballo a la brasa con pasas, cremoso de puerro y espinacas

17,50€



PRODUCTES DE LA MUNTANYA

PRODUCTOS DE LA MONTAÑA

Graellada de verdures de Km0
Parrillada de verduras de Km0

12,50€

Xai ecològic a la brasa confitat amb farigola
Cordero ecológico a la brasa confitado con tomillo

22€

Entrecot de vedella de Cal Tomàs (300gr)
Entrecot de ternera de Cal Tomàs (300gr)

21€

Presca de porc Duroc a la brasa amb moniato i ceba tendra
Presca de cerdo Duroc a la brasa con boniato y cebolla tierna

19,50€

POSTRES

POSTRES

Flam de mató, mel i nous
Flan de mató, miel y nueces

5,50€

Milfulls de crema catalana
Milhojas de crema catalana

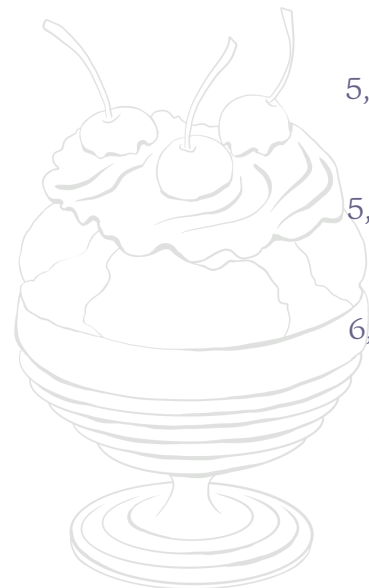
5,50€

Tiramisú de festuc
Tiramisú de pistacho

6,50€

Pa amb oli i xocolata
Pan con aceite y chocolate

7€



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€

Els Nanos Blanc del Coster 2023 D.O Conca de Barberà
Macabeo

17,00€

Mas Picoso Blanc de Negre 2022 D.O. Montsant
Garnacha tinta

20,00€

4,10€

Terraprima 2023 D.O. Penedès
Xarel·lo, Macabeo, Moscatell de Fontignac

25,00€

And the winner is... 2023 D.O.Penedès
Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Garnacha Negra, Malvasía

21,00€

4,50€

Raimat Castell Ecológico 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

17,00€



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€

L'inconscient 2023 D.O.Ca Priorat
Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Merlot, Cariñena, Syrah

25,00€

Petit Pittacum 2022 D.O.Bierzo
Mencía

16,00€

Izadi Rioja 2020 D.O. Rioja
Tempranillo

21,00€

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

23,00€

4,50€

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

23,00€

4,50€

Els Nanos Collita 2024 D.O. Conca de Barberà
Tempranillo, Carbernet Sauvignon, Trepat

18,00€

4,00€

Cecías 2020 D.O.Ca Rioja
Garnacha

40,00€

CAVA

CAVA

Codorniu Clásico Brut
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

14,00€

3,50€

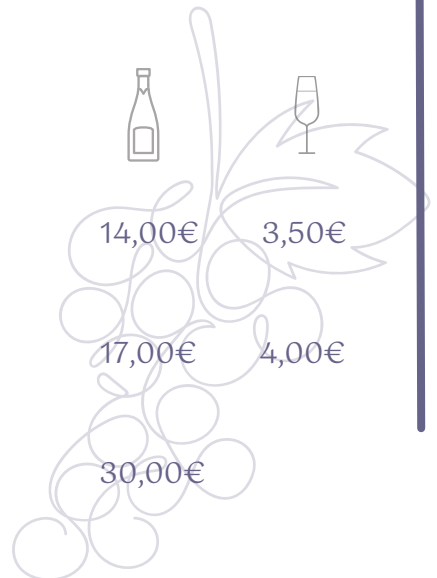
Fontallada Brut
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

17,00€

4,00€

Llopart Brut Nature Reserva 2020 Corpinnat
Macabeo, Xarel·lo, Parellada

30,00€



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.
