



# 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 tomàquet del Parc Agrari amb ventresca, germinats i vinagreta de mostassa	11,50€
Ensalada de tomate del Parc Agrari con ventresca, germinados y vinagreta de mostaza	
Xató de Vilanova amb escarola, bacallà esqueixat, olives arbequines, anxoves de l'Escala i romesco	12,50€
Xató de Vilanova con escarola, bacalao desmigado, olivas arbequinas, anchoas de la Escala y romesco	
Pernil ibèric tallat a ganivet (50gr)	9,50€
Jamón ibérico cortado a cuchillo (50gr)	
Croquetes de ceps	11,50€
Croquetas de ceps	
Calamar de potera a la romana amb maionesa de tinta i llima	15,50€
Calamar de potera a la romana con mayonesa de tinta y lima	
Pa de coca amb tomàquet, oli i sal Maldon	4,50€
Pan de coca con tomate, aceite y sal Maldon	

## ARROSSOS I PASTES

### ARROCES Y PASTAS

Caneló de rostit tradicional	11,50€
Canelón de rustido tradicional	
Arròs sec de secret ibèric i trompetes de la mort	18€
Arroz seco de secreto ibérico y trompetas de la muerte	
Arròs melós de rap i gambes	17,50€
Arroz meloso de rape y gambas	



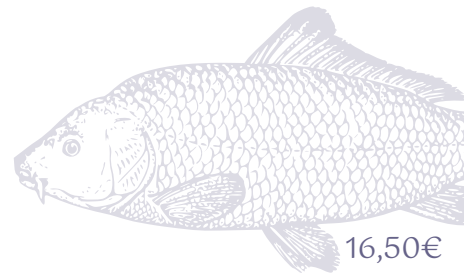
## DEL MAR I LA MUNTANYA

### DEL MAR Y LA MONTAÑA

Bacallà confitat amb cremós d'api  
Bacalao confitado con cremoso de apio

Corvina de platja amb patata fornera  
Corvina de playa con patata panadera

Espatlla de xai lacada amb cebetes a la farigola  
Espalda de cordero lacada con cebollitas al tomillo



16,50€

18,50€

21€

## LA NOSTRA BRASA

### NUUESTRA BRASA

Graellada de verdures de Km0  
Parrillada de verduras de Km0

12,50€

Botifarra de pagès amb mongetes del Ganxet  
Butifarra de payés con judías blancas del Ganxet

11,50€

Entrecot de vedella de Girona (250gr) amb brasejat de verdures i puré trufat  
Entrecot de ternera de Gerona (250gr) con verduras braseadas y puré trufado

22€

Mitjana de vedella (1Kg) amb patates i piquillos  
Chuletón de ternera (1Kg) con patatas y piquillos

55€

## POSTRES

### POSTRES

Crema catalana amb rovell ecològic  
Crema catalana con yema ecológica

5,50€

Banoffee  
Banoffee

6,50€

Cheesecake de mató  
Cheesecake de mató

6,50€

Pinya amb ratafia i gelat de coco  
Piña con ratafía y helado de coco

6,50€

Milfulls de xocolata amb cremós de Baileys  
Milhojas de chocolate con cremoso de Baileys

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€

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€

Rimat 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€

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€

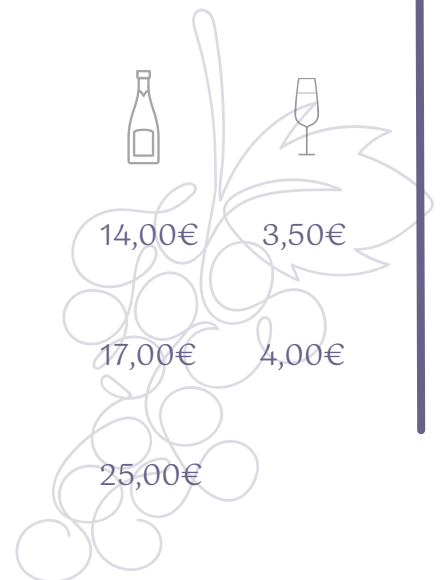
Fontallada Brut  
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

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.

---