



OUR MENU

NOTRE CARTE

Menu prepared by our chef
Menu préparé par notre chef

Jaume Ramiro

SHARE... OR NOT

A PARTAGER... OU PAS

Fresh sprout salad, km0 tomato mix, avocado and salted tuna Salade de pousses fraîches, mélange de tomates locales, avocat et thon demi-salé	13,50€
Escalivada (roast vegetables) with anchovies from L'Escala, Verdi's style Escalade grillée aux anchois de L'Escala, à la manière de Verdi	11,50€
Knife-cut Iberian ham Jambon ibérique coupé à la main	11,50€
Boletus and foie gras croquettes or black trumpet mushrooms and sweet potato croquettes Croquettes de cèpes et foie gras ou croquettes de trompettes de la mort et patates douces	12,50€
Black cod fritter with aioli Beignet de morue noire et aïoli	12,50€
Grilled glass bread with tomato and extra virgin olive oil Pain "de cristal" à la tomate et à l'huile d'Olive Vierge Extra	3,50€



RICE AND PASTA

RIZ ET PÂTES

Cannelloni with country chicken, prunes and parmesan Cannellonis au poulet de ferme, pruneaux et parmesan	12,50€
Cuttlefish and "shells" rice Riz aux seiches et coquillages	18,50€
Codfish rice with romesco sauce Riz au cabillaud et sauce romesco	17,50€
Sausage rice with asparagus Riz à la saucisse catalane et aux asperges	18,50€

*Rice minimum for two people and the same rice for the whole table

*Riz pour un minimum de 2 personnes et le même riz pour toute la table

OF THE SEA

DE LA MER



Esqueixada (shredded cod salad) with romesco sauce and orange Esqueixada (salade de morue effilochée) avec sauce romesco et orange	11,50€
Grilled eggplant with marinated salmon and honey vinaigrette Aubergine grillée avec saumon mariné et vinaigrette au miel	15,50€
Confit codfish, cauliflower and cassava Cabillaud confit, chou-fleur et manioc	19,50€
Grilled turbot, potatoes and creamy avocado and lime Turbot grillé, pommes de terre et crème d'avocat au citron vert	18,50€



OF THE MOUNTAIN

DE LA MONTAGNE

Grilled vegetables with eggplant dip Légumes grillés avec crème d'aubergine	12,50€
Grilled Cal Tomàs entrecote (300gr) with mashed potatoes Entrecôte Cal Tomàs grillée (300g) avec purée de pommes de terre	21,50€
Iberian pork shoulder with sweet potato and vanilla Épaule de porc ibérique avec patate douce et vanille	20,50€
Lacquered lamb gigot Gigot d'agneau laqué	21,00€

DESSERTS

DESSERTS

Catalan cream homemade with organic eggs Crème catalane maison aux œufs bio	5,50€
Fresh fruit salad Salade de fruits frais	5,50€
Organic yogurt from Berguedà Yaourt bio du Berguedà	4,50€
Homemade lemon pie Tarte au citron maison	6,50€



WINE LIST - CARTE DES VINS

Pairings recommended by our Maître Marcos Alcarria
Mariages conseillés par notre Maître Marcos Alcarria

WHITE WINE

VIN BLANC

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€

ROSÉ WINE

VIN ROSÉ

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

16,00€

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

22,00€

4,10€



RED WINE

VIN ROUGE



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.
