



OUR MENU

NOTRE CARTE

Menu prepared by our chef
Menu préparé par notre chef

Jaume Ramiro

TO SHARE... OR NOT

A PARTAGER... OU PAS

Tomato salad from Parc Agrari with tuna belly, sprouts and mustard vinaigrette seasoning Salade de tomates du Parc Agrari à la ventrèche de thon et aux pousses, assaisonnée de vinaigrette à la moutarde	11,50€
Xató de Vilanova with escarole, crumbled cod, Arbequina olives, anchovies from l'Escala and romesco Xató de Vilanova à la scarole, morue émiettée, olives Arbequina, anchois de l'Escala et romesco	12,50€
Sliced Iberian ham (50gr) Tranches de jambon ibérique (50gr)	9,50€
Boletus croquettes Croquettes de cèpes	11,50€
Roman-style jig squid with ink and lime mayonnaise Calamars sautés à la romaine accompagnés de mayonnaise à l'encre et au citron vertau	15,50€
Coca bread with tomato, oil and Maldon salt Pain de coca à la tomate, à l'huile et au sel Maldon	4,50€

RICE AND PASTA

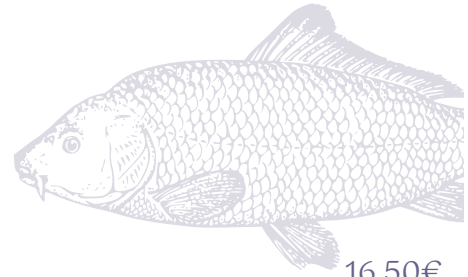
RIZ ET PÂTES

Traditional baked cannelloni Cannellonis traditionnels au four	11,50€
Iberian pork and Craterellus dried rice Riz au porc ibérique et Craterellus	18€
Sticky rice with monkfish and prawns Riz gluant à la lotte et crevettes	17,50€



FROM THE SEA AND THE MOUNTAINS

DE LA MER ET DES MONTAGNES



Codfish confit with creamy celery
Cabillaud confit à la crème de céleri 16,50€

Croaker with baked potato
Croasseur accompagnée de pommes de terre au four 18,50€

Lacquered shoulder of lamb with onions and thyme
Epaule d'agneau laquée aux oignons et au thym 21€

OUR GRILL

NOTRE GRILLADE

Grilled vegetables from Km0
Barbecue de légumes Km0 12,50€

Catalan sausage with white beans from Ganxet
Baucisse catalane accompagnée d'haricots blancs du Ganxet 11,50€

Girona beef entrecote (250gr) with braised vegetables and truffle puree
Entrecôte de boeuf de Gérone (250gr) avec légumes braisés et purée de truffe 22€

T-bone steak (1Kg) with potatoes and piquillo peppers
Bifteck d'loyau (1Kg) avec pommes de terre et piments piquillos 55€

DESSERTS

DESSERTS

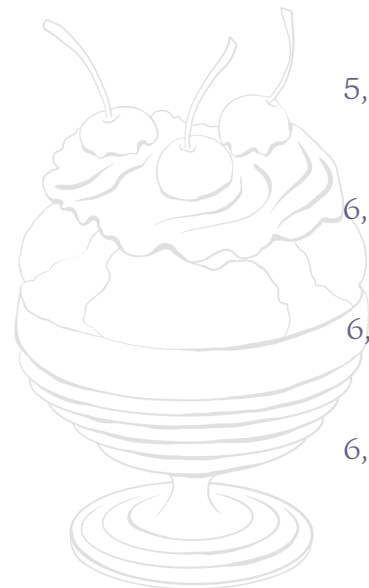
Catalan cream with organic yolk
Crème catalane au jaune d'oeuf bio 5,50€

Banoffee
Banoffee 6,50€

Cheesecake of mató cheese
Cheesecake au fromage mató 6,50€

Pineapple with ratafia and coconut ice cream
Ananas au ratafia et glace coco 6,50€

Chocolate mille feuille with creamy Baileys
Millefeuille au chocolat à la sauce de Baileys crémeux 7€



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€

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€

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 Trepàt 2022 D.O. Conca de Barberà
Garnacha, Syrah, Trepàt

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€

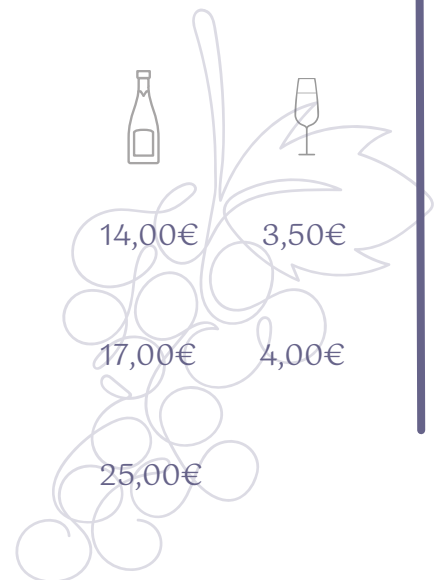
Fontallada Brut
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

17,00€

4,00€

Rovellats Brut
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

25,00€



SIBA RIUS

cuina catalana



The establishment has information available regarding allergies and food intolerances. Request information from our staff.

L'établissement dispose d'informations sur les allergies et les intolérances alimentaires. Demandez des informations à notre personnel.
