



# OUR MENU

## NOTRE CARTE

Menu prepared by our chef  
Menu préparé par notre chef

Jaume Ramiro

---

## SHARE... OR NOT

A PARTAGER... OU PAS

Salad of tomatoes km0, sprouts and cured tuna sirloin steak Salade de tomates km0, de germes et de faux-filet de thon en salaison	12,50€
Escalivada with grilled aubergine and anchovies from l'Escala Escalade d'aubergines grillées avec des anchois d'Escala	13,50€
Acorn-fed Iberian ham(50gr) Jambon ibérique nourri au gland(50gr)	10,50€
Croquettes: Roast meat and truffle or trumpet of death and sweet potato Croquettes de rôti de porc et truffes ou de trompette de la mort et patate douce	11,50€
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

Cannelloni of peasant chicken and plums Cannelloni de poulet paysan et prunes	12,50€
Seasonal vegetables rice with romesco sauce and crunchy yucca Riz aux légumes de saison avec sauce romesco et manioc croquant	16,50€
Mellow rice with cuttlefish, garlic and red shrimps Riz aux seiches à l'ail et aux crevettes rouges	17,50€
Rice with Iberian pork with mushrooms and quince aioli Riz au porc ibérique avec champignons et aioli de coing	18,50€



## OF THE SEA

### DE LA MER

Tuna loin with tomato tartar and spring onions 17,50€  
Longe de thon avec tartare de tomates et oignons de printemps

Grilled turbot with raisins, creamy leeks and spinach 17,50€  
Turbot grillé aux raisins secs, à la crème de poireaux et aux épinards



## OF THE MOUNTAIN

### DE LA MONTAGNE

Grilled vegetables km0 12,50€  
Légumes grillés km0

Charcoal-grilled organic lamb confit with thyme 22€  
Agneau bio confit au thym grillé au charbon de bois

Entrecote of beef from "Cal Tomás" (300gr) 21€  
Entrecôte de veau "Cal Tomás" (300gr)

Grilled Duroc pork shoulder with sweet potato and spring onion 19,50€  
Épaule de porc Duroc grillée avec patate douce et oignons nouveaux

## DESSERTS

### DESSERTS

Flan of mató cheese with honey and walnuts 5,50€  
Flan au fromage mata au miel et aux noix

Catalan cream millefeuille 5,50€  
Millefeuille de crème brûlée

Pistachio tiramisú 6,50€  
Tiramisu aux pistaches

Bread with oil and chocolate 7€  
Pain à l'huile d'olive et au chocolat



## 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 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€

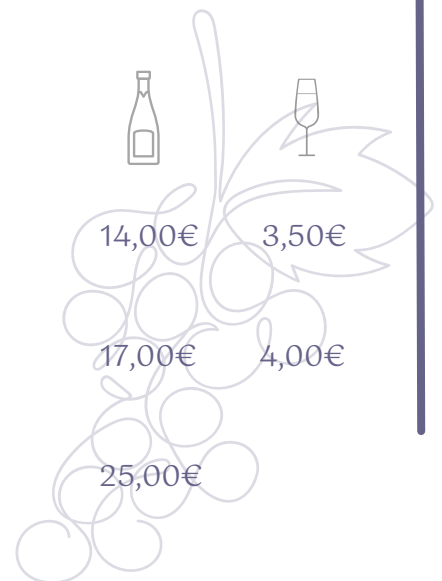
Fontallada Brut  
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

17,00€

4,00€

Rovellats Brut  
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

25,00€



---

# SIBA RIUS

cuina catalana



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.

---