

## Carta

<b>Plat de pernil ibèric de Jabugo (80 gr.) amb "picos"</b>	<b>18,00</b>
<b>Olla d'escudella de pagès</b>	<b>9,50</b>
<b>Sopa de ceba amb ou de pagès i gratinada amb formatge</b>	<b>9,50</b>
<b>Amanida de mesclum amb ceps, ceba confitada, tomàquet sec i formatge de cabra</b>	<b>10,50</b>
<b>Xató de Vilanova amb escarola, bacallà, anxoves i romesco</b>	<b>10,50</b>
<b>Tagliatelles frescos saltats amb verdures, llagostins i soja</b>	<b>9,50</b>
<b>Ous ecològics ferrats amb pernil de Jabugo, patates panaderes i encenalls de tòfona</b>	<b>13,00</b>
<b>Croquetes gourmet - de rostit, de txipirons en la seva tinta, de ceps i de pernil</b>	<b>11,00</b>
<b>Cargols guisats amb cansalada i xoriço</b>	<b>13,00</b>
<b>Paella marinera (min. 2 racions)</b>	<b>15,00</b>
<b>Cassola d'arròs de muntanya (min. 2 racions)</b>	<b>15,00</b>
<b>Llenguado a la planxa amb verdures fresques</b>	<b>19,00</b>
<b>Anelles de calamar a l'andalusa</b>	<b>13,00</b>
<b>Bacallà a la catalana amb panses i pinyons</b>	<b>16,50</b>
<b>Peu de porc farcit de botifarra negra, pinyons i bolets</b>	<b>11,00</b>
<b>Hamburguesa amb espàrrecs verds, formatge de cabra i bolets</b>	<b>11,00</b>
<b>Xai al forn desossat amb patates panaderes</b>	<b>15,00</b>
<b>Costelletes de cabrit arrebossades amb xips de verdures</b>	<b>16,50</b>
<b>Entrecot de vedella a la llosa</b>	<b>17,00</b>
<b>Filet de vedella a la llosa</b>	<b>19,50</b>
<b>Pa de vidre amb tomàquet</b>	<b>3,00</b>
<b>Pa de pagés torrat amb tomàquet</b>	<b>2,50</b>

## Les Postres

<b>Crema cremada</b>	<b>4,50</b>
<b>Mel i mató</b>	<b>4,50</b>
<b>Magrana amb moscatell</b>	<b>4,50</b>
<b>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</b>	<b>7,00</b>
<b>Pastís de formatge amb melmelada de nabius</b>	<b>5,50</b>
<b>Sorbet de mojito</b>	<b>5,00</b>

## Menú de Tardor

### Olla d'escudella de pagès

Xató de Vilanova amb escarola, bacallà, anxoves i romesco  
Gran caneló amb beixamel de tòfona, gratinat amb emmental  
Cargols guisats amb cansalada i xoriço

--

### Cassola d'arròs de muntanya (min. 2 racions)

Confit d'ànec amb poma caramel·litzada  
Entrecot de vedella (200gr.) a la brasa amb pebrots de Padrón  
Fritura de calamars, llagostíns i peixets petits

--

Crema cremada o Mel i mató o Magrana amb moscatell

--

### Aigua Mineral

25 Euros (iva inclòs)

## Vins

		75 cl.	Ampolla petita	Copa
<i>Vins Blancs</i>				
Sumarroca blanc de blancs	Penedès	12,50		3,50
Gramona Gessamí	Penedès	19,50	14,00	
El Perro Verde - verdejo	Rueda	17,50		
O Luar Do Sil - godello	Valdeorras	18,50		
<i>Vins Rosats</i>				
Sumarroca rosat	Penedès	12,50		3,50
Augustus rosat	Penedès	16,50		
<i>Vins Negres</i>				
Sumarroca negre	Penedès	12,50		3,50
Mas Petit	Penedès	15,00		
Can Feixes negre selecció	Penedès	16,50		
Torres Atrium Merlot	Penedès	19,75		
Mas Irene	Penedès	25,00		
Gran Caus negre 2011	Penedès	28,50		
Castell del Remei Gotim Bru	Costers del Segre	16,50	13,00	
La nit de les Garnatxes	Montsant	18,50		5,00
L'inconscient	Priorat	19,50		
Camins del Priorat	Priorat	25,00		
Sierra Cantabria Selección	Rioja	15,00		4,00
Remelluri Reserva	Rioja	28,50		
Ramón Bilbao Crianza	Rioja	-	14,00	
Protos Roble	Ribera del Duero	17,50		
Emilio Moro	Ribera del Duero	25,50		
<i>Sangries</i>				
Sangría de vi - 1 litre		19,00		
Sangría de cava - 1 litre		24,00		
<i>Caves</i>				
Sumarroca Brut Reserva		19,00		
Llopart Integral Brut Nature		24,50	16,50	
Gramona Imperial Brut Gran Reserva		29,50		