



## FROID

<span style="color: pink;">■</span> Saumon mariné à la crème fraîche	13,6
<span style="color: orange;">■</span> 'Esqueixada' de morue	11,1
<span style="color: pink;">■</span> Salade russe	11,4
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Salade verte avec graines	11,5
<span style="color: orange;">■</span> Poivron grillé à la morue	14,9
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Guacamole avec nachos	9,4
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Houmous avec légumes croquants	9,3
<span style="color: pink;">■</span> Tartare de thon Balfegó à l'avocat	18,7
<span style="color: orange;">■</span> Sardine fumée	11,1
<span style="color: orange;">■</span> Anchois de Vinaròs	11,2
<span style="color: orange;">■</span> Moules à la vinaigrette de vermouth	11,1
<span style="color: orange;">■</span> Huitre du Delta de l'Ebre	4,1
<span style="color: orange;">■</span> Ceviche d'huître	5,0
<span style="color: orange;">■</span> Carpaccio de thon Balfegó avec 3 vinaigrettes	18,7
<span style="color: pink;">■</span> Carpaccio de boeuf et sauce au parmesan	20,8
<span style="color: pink;">■</span> Coca de thon Balfegó	6,0
<span style="color: pink;">■</span> Coca avec anchois de Vinaròs	5,2
<span style="color: pink;">■</span> Coca avec sardine fumée	5,5
<span style="color: orange;">■</span> Jambon ibérique de gland	20,8
<span style="color: pink;">■</span> Plateau de fromages bio	18,4
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Olives 'cachonditas'	4,1

## RIZ

<span style="color: orange;">■</span> Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Riz aux petites seiches à l'encre	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Riz avec fruits de mer	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Riz au homard	27,0
<span style="color: orange;">■</span> Rice Terre et Mer avec voile de ibérique	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Riz avec canard et champignons	22,0
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Riz aux légumes et poireaux grillés	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Nouilles Rossos	19,0

## GRILLÉ

<span style="color: pink;">■</span> Burger de veau bio	13,6
<span style="color: orange;">■</span> Côtes de Porc Duroc Rôti	18,8
<span style="color: orange;">■</span> Filet de porc ibérique	20,5
<span style="color: orange;">■</span> Filet de vache maturé	25,9
<span style="color: orange;">■</span> Côte de veau de 1Kg <small>Recommandé 2 personnes</small>	59,0
<span style="color: orange;">■</span> Patte de poulpe	19,8
<span style="color: orange;">■</span> Calmar méditerranéen	19,5
<span style="color: orange;">■</span> Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette	19,9
<span style="color: orange;">■</span> Sardines	10,3
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: pink;">■</span> Km0 légumes	17,7
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Avocat bio avec pico de gallo et ceviche de légumes	11,1
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Pleurote bio du Montseny et noisette AOP Reus	7,9
<span style="color: orange;">■</span> Artichauts avec copeaux ibériques	16,3

## CHAUD

<span style="color: orange;">■</span> Crevettes à la sauce à l'ail	13,5
<span style="color: orange;">■</span> Brioche de porc effiloché	10,4
<span style="color: orange;">■</span> Poivrons de Padrón	5,3
<span style="color: orange;">■</span> Les boulettes de viande d'Adolfina	12,3
<span style="color: orange;">■</span> Porc en sauce d'Herminia	11,5
<span style="color: pink;">■</span> Notre torrezno	5,8
<span style="color: orange;">■</span> Oeufs au jambon ibérique de gland	12,7
<span style="color: orange;">■</span> Oeufs au boudin noir bio à l'oignon	12,4
<span style="color: orange;">■</span> Bravas avec chorizo ibérique haché	6,9
<span style="color: orange;">■</span> Calamar méditerranéen à l'andalousie	17,7
<span style="color: orange;">■</span> Calmars à la romaine	13,9
<span style="color: orange;">■</span> Poulet fermier croustillant	12,2
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Tempura de légumes	12,7
<span style="color: orange;">■</span> Croquettes de jambon ibérique	10,0
<span style="color: orange;">■</span> Croquettes de poulet rôti	8,5
<span style="color: orange;">■</span> Beignets de morue	10,6
<span style="color: pink;">■</span> Coca de filet de vache maturé	6,0
<span style="color: pink;">■</span> Coca de filet de porc ibérique grillé	5,9
<span style="color: pink;">■</span> Boudin noir bio à l'oignon	6,4
<span style="color: orange;">■</span> Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon	13,4
<span style="color: orange;">■</span> Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil	13,5
<span style="color: orange;">■</span> Maxicannellonis de notre chef Mercè	14,5
<span style="color: orange;">■</span> Rigatoni à la bolognaise	10,0
<span style="color: pink;">■</span> Pain	1,0
<span style="color: orange;">■</span> Pain sans gluten	2,3
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: pink;">■</span> Pain à l'ail et à l'huile d'olive	3,8
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: pink;">■</span> Pain avec tomate et huile d'olive	3,8

## SAUCE

Romesco	1,0
<span style="color: orange;">■</span> Aioli	0,8

## DESSERTS

<span style="color: orange;">■</span> Beignets de café de María	6,1
<span style="color: orange;">■</span> Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen	7,9
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion	6,9
<span style="color: pink;">■</span> Pain avec du chocolat, de l'huile et du sel	7,3
<span style="color: orange;">■</span> Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture	6,7
<span style="color: orange;">■</span> Brownie	6,8
<span style="color: pink;">■</span> Glace au kéfir et citron vert avec biscuit croustillant	5,2
<span style="color: orange;">■</span> Glace à la vanille	5,2
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Glacé aux fruits naturels, citron-lime	3,1
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Glacé aux fruits naturels, noix de coco et fraise	3,1



## VIN BLANC

	btlle.	verre
■ Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta	18,00	3,30
■ Aproppòsit Malvasia	19,00	3,80
■ Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta	20,00	3,70
■ Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès	20,00	3,70
■ Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	21,00	3,90
■ Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès	26,00	
■ Excellens Verdejo D.O. Rueda	16,00	2,90
■ El Terrat D.O. Tarragona	17,00	
■ Petites estones D.O. Terra Alta	18,00	
■ Rebels de Batea D.O. Terra Alta	18,00	
■ Grimau Chardonnay D.O. Penedès	19,00	3,50
■ Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	19,00	3,50
■ La Capilla Blanco D.O. Rueda	21,00	
■ Finca Montico D.O. Rueda	23,00	
■ Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas	23,00	
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	28,00	
■ Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	28,00	

## VIN ROUGE

	btlle.	verre
■ Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Aproppòsit Trepàt D.O. Conca de Barberà	22,00	4,00
■ Aproppòsit D.O.Q. Priorat	24,00	4,10
■ Excellens Cuvée Especial D.O.CA. Rioja	18,00	3,30
■ Finca San Martín D.O. Rioja	18,00	3,30
■ Condado de Oriza D.O. Ribera del Duero	20,00	3,70
■ El Senat del Montsant D.O. Montsant	23,00	
■ LAN 7 metros D.O.CA. Rioja	23,00	
■ Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero	23,00	
■ La Capilla Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ Trus Élevage D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	30,00	
■ Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	34,00	
■ Tinto de verano Avec citron ou soda		4,30

## VIN ROSÉ

	btlle.	verre
■ Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Aproppòsit Ancestral Rosé Ancestral	25,00	
■ Flors i Violes D.O. Tarragona	17,00	3,10

## SANGRIAS

	pichet	verre
■ Sangria de vin	14,00	4,80
■ Sangria de cava	18,00	

## MOUSSEUX

	btlle.	verre
■ Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve D.O. Cava	24,00	3,70
■ Aproppòsit Ancestral Rosé Ancestral	25,00	
■ Reverté Electe D.O. Cava	24,00	
■ Pere Ventura Vintage D.O. Cava	39,00	
■ Gran Juvé & Camps D.O. Cava	41,00	
■ Gramona Ca La Mar Mustillant D.O. Penedès	17,00	
■ Frexinet Sans alcool	17,00	