

Servei de dinar / Servicio de almuerzo

Per a picar (No inclòs al menú diari) / Para picar (No incluido en la combinación de menú)

Patates braves amb allioli i salsa schiracha

4,75 €

Patatas bravas con alioli y salsa schiracha

Les nostres croquetes casolanes de pernil ibèric

6,00 €

Nuestras croquetas caseras de jamón ibérico

Formatge d'ovella curat amb oli d'oliva

7,00 €

Queso de oveja curado con aceite de oliva

Entrants / Entrantes

Amanida verda

6,50 €

Ensalada verde

Amanida Cèsar

9,00 €

Ensalada César

Amanida de salmó marinat amb tzatziki de poma verda, alvocat i ametlla

9,50 €

Ensalada de salmón marinado con tzatziki de manzana verde, aguacate y almendra

Coca de rosbif de vedella amb col dolça i vinagreta de mostassa

8,50 €

Coca de rosbif de ternera con col dulce y vinagreta de mostaza

Verdures de tardor amb romesco

9,50 €

Verduras de otoño con romesco

Espaguetis a la carbonara

9,00 €

Espaguetis a la carbonara

Peix i carn / Pescado y carne

Galta ibèrica rostida amb ratafia, castanyes i verdures

13,00 €

Carrillada ibérica asada con ratafia, castañas y verduras

Onglet de vedella a la planxa amb cacahuet i llima

12,00 €

Onglet de ternera a la plancha con cacahuete y lima

Corball a la planxa amb cremós de moniato i picada d'anxova

14,00 €

Corvallo a la plancha con cremoso de boniato y picada de anchoa

Bacallà confit amb carxofes rostides i salsa biscaïna

15,00 €

Bacalao confit con alcachofas asadas y salsa vizcaína

Mitjana de vedella a la planxa amb patates vives

15,50 €

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas

Postres

Crema de mascarpone amb cruixent de croissant i festuc

6,50 €

Crema de mascarpone con crujiente de croissant y pistacho

Mousse de xocolata

6,00 €

Mousse de chocolate

Plàtan al caramel amb escuma de torrats

5,50 €

Plátano al caramelo con espuma de tostados

Iogurt grec amb mermelada de fruits vermells

5,00 €

Yogur griego con mermelada de frutos rojos

Plat de fruita del temps

5,00 €

Plato de fruta del tiempo

Menú =	1	1	1	Dinars de dilluns a divendres / Almuerzos de lunes a viernes	19,50 €
				Dinar caps de setmana i festius / Fines de semana i festivos	21,50 €
				Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona	1,50 €
IVA VIGENT INCLÓS / IVA VIGENTE INCLUIDO					

1/2 Menú:	Dinars de dilluns a divendres / Almuerzos de lunes a viernes	14,50 €
Bol d'amanida verda / Bol de ensalada verde		
Escollir un plat de carn o peix / Escoger un plato de carne o pescado		
Fruita o iogurt / Fruta o yogurt		
	Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona	1,50 €

El menú inclou pa i una beguda (aigua, copa de vi, copa de cervesa o refresc). El menú no es pot compartir

✓ Aquests plats estan adaptats per a persones vegetarianes (no carn, no peix). Si vostè és una persona vegana, consulti al personal
Sol·liciti al personal de sala la carta d'al·lèrgens.

El menú incluye pan y una bebida (agua, copa de vino, copa de cerveza o refresco). El menú no se puede compartir

✓ Estos platos están adaptados para personas vegetarianas (no carne, no pescado). Si es usted una persona vegana, consulte al personal
Solicite al personal de sala la carta de alérgenos.



Menú de grups, dinar o sopar / Menú de grupos almuerzo o cena

Per a picar / Para picar

De 9 a 18 persones / De 9 a 18 personas

Patates braves amb allioli i salsa schiracha

Patatas bravas con alioli y salsa schiracha

Les nostres croquetes casolanes de pernil ibèric

Nuestras croquetas caseras de jamón ibérico

Olives gordal

Olivas gordal

Per a començar / Para empezar

Amanida de salmó marinat amb tzatziki de poma verda, alvocat i ametlla

Ensalada de salmón marinado con tzatziki de manzana verde, aguacate y almendra

Coca de rosbif de vedella amb col dolça i vinagreta de mostassa

Coca de rosbif de ternera con col dulce y vinagreta de mostaza

Amanida Cèsar

Ensalada César

Verdures de tardor amb romesco

Verduras de otoño con romesco

Per a seguir / Para seguir

Bacallà confit amb carxofes rostides i salsa biscaïna

Bacalao confit con alcachofas asadas y salsa vizcaina

Galta ibèrica rostida amb ratafia, castanyes i verdures

Carrillada ibérica asada con ratafia, castañas y verduras

Mitjana de vedella a la planxa amb patates vives

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas

Per a acabar / Para acabar

Crema de mascarpone amb cruxent de croissant i festuc

Crema de mascarpone con crujiente de croissant y pistacho

Mousse de xocolata

Mousse de chocolate

Plat de fruita del temps

Plato de fruta del tiempo

Menú = Inclòs/Incluido 1 1 1

Dinar de dilluns a divendres/ Almuerzo de lunes a viernes

21,50 €

Nits, cap de setmana i festius / Noches, fin de semana y festivos

23,50 €

Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona

1,50 €

Menú sota reserva de mínim 48 hores / Menú bajo reserva de mínimo 48 horas

IVA VIGENT INCLÒS / IVA VIGENTE INCLUIDO

El menú inclou pa i una beguda (aigua, copa de vi, copa de cervesa o refresc). El menú no es pot compartir

✓ Aquests plats estan adaptats per a persones vegetarianes (no carn, no peix). Si vostè és una persona vegana, consulti al personal

El menú incluye pan y una bebida (agua, copa de vino, copa de cerveza o refresco). El menú no se puede compartir

✓ Estos platos están adaptados para personas vegetarianas (no carne, no pescado). Si es usted una persona vegana, consulte al personal



gluten crustacis ous peix cacauets soia làctics f. closca api mostassa sèsam moluscs tramusos



Servei de sopar de dilluns a diumenge / Servicio de cena de lunes a domingo

Per a picar / Para picar

Patates braves amb allioli i salsa sriracha

4,75 €  

Patatas bravas con alioli y salsa sriracha

Les nostres croquetes casolanes de pernil ibèric

6,00 €     

Nuestras croquetas caseras de jamón ibérico

Bol Cèsar

6,50 €      

Bol César

Crema de verdura de temporada

6,50 €  

Crema de verdura de temporada

Macarrons amb tomàquet i parmesà

8,50 €    

Macarrones con tomate y parmesano

Patates fregides

3,50 € 

Patatas fritas

Entrepans al plat / Bocadillos al plato

Chicken bread (focaccia, pollastre, ruca, tomàquet, mozzarella i mostassa antiga)

8,00 €    

Chicken bread (focaccia, pollo, rúcula, tomate, mozzarella y mostaza antigua)

Hamburguesa de vedella amb enciam, tomàquet i formatge cheddar

8,50 €     

Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate y queso cheddar

Mixte de pernil York i formatge gruyere

6,50 €   

Mixto de jamón York y queso gruyere

Focaccia Margherita (salsa de tomàquet, alfàbrega i mozzarella)

6,50 €    

Focaccia Margherita (salsa de tomate, albahaca y mozzarella)

Postres

logurt grec amb mermelada de fruits vermells

5,00 €  

Yogur griego con mermelada de frutos rojos

Mousse de xocolata

6,00 €     

Mousse de chocolate

Plat de fruita del temps

5,00 € 

Plato de fruta del tiempo

Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona **1,50 €**

IVA VIGENT INCLÒS / IVA VIGENTE INCLUIDO

 Aquests plats estan adaptats per a persones vegetarianes (no carn, no peix). Si vostè és una persona vegana, consulti al personal

 Estos platos están adaptados para personas vegetarianas (no carne, no pescado). Si es usted una persona vegana, consulte al personal



CARTA DE VINS · CARTA DE VINOS

ESCUMOSOS · ESPUMOSOS

lleugers · ligeros

Mont Marçal Brut Nature Reserva 14€
Cava · Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay

Delaflor 14,5€
Cava · Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Sadurní Oliver Rosat 15€
Cava · Pinot Noir

AT Roca Brut Reserva 2016 15,5€
Cava · Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay

Paul Goerg 37,5€
Champagne · Chardonnay, Pinot Noir

madurs · maduros

60x40 Brut Nature 2013 22,5€
Cava · Macabeu, Xarel·lo, Parellada

BLANCS · BLANCOS

lleugers · ligeros

Lo Cometa Blanc 2018 13€
Terra Alta · Garnatxa Blanca

Vora la Mar 2018 18€
Alella · Pansa blanca

afruitats · afruitados

Masia La Sala (vi de la casa) 2018 10,5€
Penedès · Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay

Més que Paraules 2017 10,5€
Pla de Bages · Sauvignon Blanc, Chardonnay, Picapoll

Verdeo 2018 11€
Rueda · Verdejo

Atrium 2017 11,5€
Penedès · Chardonnay, Parellada

At Roca Costers 2018 11,5€
Penedès · Macabeu, Malvasía de Sitges

La Surreal 2018 16,5€
Empordà · Chardonnay

madurs · maduros

Valcendón Tempranillo Blanco 2017 16€
Rioja · Tempranillo Blanco

Blanc del Terror 2017 17€
Tarragona · Macabeu

ROSATS · ROSADOS

lleugers · ligeros

Masia La Sala (vi de la casa) 2018 11€
Penedès · Merlot, Sumoll, Tempranillo

La Mar de Rosa 2018 15,5€
Empordà · Lledoner

madurs · maduros

La Huella de Aitana 2017 18,5€
Navarra · Garnacha Tinta

NEGRES · TINTOS

lleugers · ligeros

Lledoner del Nord 2017 16,5€
Empordà · Lledoner

afruitats · afruitados

Masia La Sala (vi de la casa) 2016 11€
Penedès · Tempranillo, Cabernet, Garnatxa

Desig Negre 2018 11€
Catalunya · Merlot, Garnatxa, Syrah, Ull de Llebre, Cabernet S.

L'Altre 2017 11,5€
Costers del Segre · Monastrell, Garnatxa Negra

Las Mulas 2017 12€
Chile · Cabernet Sauvignon

Celeste Roble 2018 12,5€
Ribera del Duero · Tempranillo

Cupatge 2018 15,5€
Terra Alta · Syrah, Garnatxa Negra, Carinyena

Rebeldes 2018 16,5€
Montsant · Garnatxa Negra, Carinyena, Syrah

HMR Black 2016 18€
Penedès · Garnatxa Negra

madurs · maduros

Relatividad 2016 15,5€
Rioja · Garnacha Tinta, Tempranillo

MN Roble 2016 20€
Ribera del Duero · Tinta Fina

Pyjama 2017 20€
Bierzo · Mencía

Malella 2014 22€
Montsant · Garnatxa, Syrah

potents · potentes

Villachica Roble 2016 16€
Toro · Tinta de Toro

Formiga de Vellut 2016 17,5€
Priorat · Garnatxa, Carinyena, Syrah