



FROID

■ Saumon mariné à la crème fraîche	13,6
■ 'Esqueixada' de morue	11,1
■ Salade russe	11,4
■ ■ Salade de tomates avec 'salmorejo' au chili jaune	11,8
■ ■ Salade verte avec graines	11,5
■ Poivron grillé à la morue	14,9
■ ■ Guacamole avec nachos	9,4
■ ■ Houmous avec légumes croquants	9,3
■ Tartare de thon Balfegó à l'avocat	18,7
■ Anchois de Vinaròs	11,2
■ Moules à la vinaigrette de vermouth	11,1
■ Huitre du Delta de l'Ebre	4,1
■ Ceviche d'huître	5,0
■ Carpaccio de thon Balfegó avec 3 vinaigrettes	18,7
■ Carpaccio de boeuf et sauce au parmesan	20,8
■ Coca de thon Balfegó	6,0
■ Coca avec anchois de Vinaròs	5,2
■ Jambon ibérique de gland	20,8
■ Plateau de fromages bio	18,4
■ ■ Olives 'cachonditas'	4,1

RIZ

■ Riz au poulet fermier, écrevisses et artichauts	21,0
■ Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre	21,0
■ Riz aux petites seiches à l'encre	21,0
■ Riz avec fruits de mer	21,0
■ Riz au homard	27,0
■ Rice Terre et Mer avec voile de ibérique	22,0
■ Riz avec canard et champignons	22,0
■ Riz aux légumes et poireaux grillés	21,0
Nouilles Rossos	19,0

GRILLÉ

■ Burger de veau bio	13,6
■ Côtes de Porc Duroc Rôti	18,8
■ Filet de porc ibérique	20,5
■ Filet de vache maturé	25,9
■ Patte de poulpe	19,8
■ Calmar méditerranéen	19,5
■ Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette	19,9
■ Sardines	10,3
■ ■ Km0 légumes	17,7
■ ■ Avocat bio avec pico de gallo et ceviche de légumes	11,1
■ Artichauts avec copeaux ibériques	16,3

CHAUD

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

SAUCE

Romesco	1,0
■ Aioli	0,8

DESSERTS

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



VIN BLANC

	btlle.	verre
■ Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta	18,00	3,30
■ Apropòsit Malvasia	19,00	3,80
■ Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta	20,00	3,70
■ Apropòsit 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
■ Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Trepàt D.O. Conca de Barberà	22,00	4,00
■ Apropòsit 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
■ Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit 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

	magnum	btlle.	verre
■ Apropòsit Brut Nature Grande Réserve D.O. Cava	48,00	24,00	3,70
■ Apropòsit 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	

COCKTAILS

Propòsit	Rhum blanc, fruit passion, cannelle, citron vert, fraise	8,00
Fresito	Gin, fraise, citron vert et menthe	8,00
Moscow Mule	Vodka, Ginger Beer, citron vert et menthe	8,00
Moscow Mule		6,00
Mojito Cubain	Soda, rhum, citron vert et menthe	8,00
Mojito		6,00
Piña colada	Rhum blanc	8,00
Piña colada	Rhum blanc	6,00
Daiquiri fraise	Rhum blanc	7,50
Daiquiri aux fruits de la passion	Rhum blanc	7,50
Gin tonic Seagram's	Sec	7,50
Gin tonic Tanqueray		7,50
Gin tonic Hendrick's Lunar		11,00
Gin tonic Hendrick's Midsummer		11,00
Gin tonic Hendrick's Neptunia		11,00
Gin tonic Hendrick's		9,50
Gin tonic Master's Pink		7,50
Gin tonic Master's		7,50
Gin tonic Whitley Neill Rhubarb		8,00
Gin tonic Whitley Neill Blackberry		8,00
Gin tonic Nordés		9,00
Gin tonic 25 Lolita's		8,50