



## 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 de tomates avec 'salmorejo' au chili jaune | 11,8 |
| <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> 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> 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: orange;">■</span> Jambon 100% ibérique nourri au 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 au poulet fermier, écrevisses et artichauts | 21,0 |
| <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> Riz aux légumes et poireaux grillés              | 21,0 |
| Nouilles Rossos                                                                       | 19,0 |

## GRILLÉ

|                                                                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <span style="color: pink;">■</span> Burger de veau bio                                                                         | 13,6 |
| <span style="color: orange;">■</span> Côtes de Porc Ibérique 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> Patte de poulpe                                                                          | 19,8 |
| <span style="color: orange;">■</span> Calmar méditerranéen                                                                     | 19,5 |
| Morue avec aïoli de coings                                                                                                     | 24,2 |
| <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: orange;">■</span> Artichauts avec copeaux ibériques                                                        | 16,3 |

## CHAUD

|                                                                                                            |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <span style="color: orange;">■</span> Crevettes à la sauce à l'ail                                         | 13,5 |
| Bun 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 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 |
| Maxicannellonis de notre chef Mercè                                                                        | 14,5 |
| 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> Aïoli | 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: orange;">■</span> Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture                                         | 7,3 |
| <span style="color: pink;">■</span> Pain avec du chocolat, de l'huile et du sel                                              | 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 Parellada D.O. Conca de Barberà | 20,00  | 3,70  |
| ■ Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès         | 22,00  |       |
| ■ Petites estones D.O. Terra Alta            | 18,00  |       |
| ■ Rebels de Batea D.O. Terra Alta            | 18,00  |       |
| ■ El Terrat D.O. Tarragona                   | 17,00  |       |
| ■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat               | 28,00  |       |
| ■ Grimau Chardonnay D.O. Penedès             | 19,00  | 3,50  |
| ■ Via Edetana D.O. Terra Alta                | 22,00  |       |
| ■ Excellens Verdejo D.O. Rueda               | 16,00  | 2,90  |
| ■ 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  |       |
| ■ 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 Trepat D.O. Conca de Barberà  | 22,00  | 4,00  |
| ■ Aproppòsit D.O.Q. Priorat                | 24,00  | 4,10  |
| ■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat             | 30,00  |       |
| ■ 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  |       |
| ■ 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

|                                                   | magnum | btlle. | verre |
|---------------------------------------------------|--------|--------|-------|
| ■ Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve D.O. Cava | 48,00  | 24,00  | 3,70  |
| ■ Aproppòsit Ancestral Rosé Ancestral             |        | 25,00  |       |
| ■ Gramona Ca La Mar Mustillant D.O. Penedès       |        | 17,00  |       |
| ■ Gran Juvé & Camps D.O. Cava                     |        | 41,00  |       |
| ■ Pere Ventura Vintage D.O. Cava                  |        | 39,00  |       |
| ■ Reverté Electe D.O. Cava                        |        | 24,00  |       |
| ■ 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                       | Rafraichissant, épicé et citronné                        | 8,00 |
| Mojito                            | Rafraichissant, citronné et herbacé.                     | 8,00 |
| Piña colada                       | Doux, crémeux et tropical                                | 8,00 |
| Daiquiri fraise                   | Rhum blanc                                               | 7,50 |
| Daiquiri aux fruits de la passion | Rhum blanc                                               | 7,50 |
| Moscow Mule, sans alcool          | Rafraichissant, épicé                                    | 6,00 |
| Mojito, sans alcool               | Rafraichissant, citronné et herbacé                      | 6,00 |
| Piña colada, sans alcool          | Doux, crémeux et tropical                                | 6,00 |

## MÉLANGÉES

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Gin tonic Seagram's                | 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  |