



## FROID

<span style="color: pink;">■</span> Saumon mariné à la crème fraîche	13,9
<span style="color: orange;">■</span> 'Esqueixada' de morue	11,8
<span style="color: pink;">■</span> Salade russe	12,0
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Salade de tomates avec sauce au chili jaune	14,6
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Salade verte avec graines	12,5
<span style="color: orange;">■</span> Poivron grillé à la morue	15,5
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Guacamole avec nachos	10,5
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Houmous avec légumes croquants	10,3
<span style="color: pink;">■</span> Tartare de thon Balfegó à l'avocat	19,8
<span style="color: orange;">■</span> Anchois de Vinaròs	13,6
<span style="color: orange;">■</span> Moules à la vinaigrette de vermouth	13,9
<span style="color: orange;">■</span> Huitre du Delta de l'Ebre	4,5
<span style="color: orange;">■</span> Carpaccio de thon Balfegó avec 3 vinaigrettes	19,8
<span style="color: pink;">■</span> Carpaccio de boeuf et sauce au parmesan	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Jambon 100% ibérique nourri au gland	22,0
<span style="color: pink;">■</span> Plateau de fromages bio	19,5

## RIZ

<span style="color: orange;">■</span> Riz au poulet fermier, écrevisses et artichauts	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Riz aux petites seiches à l'encre	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Riz avec fruits de mer	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Riz au homard	28,0
<span style="color: orange;">■</span> Rice Terre et Mer avec voile de ibérique	23,0
<span style="color: orange;">■</span> Riz avec canard et champignons	23,0
<span style="color: green;">■</span> Riz aux légumes et poireaux grillés	22,0
Nouilles Rossos	20,0

## GRILLÉ

<span style="color: pink;">■</span> Burger de veau bio	13,9
<span style="color: orange;">■</span> Côtes de Porc Ibérique Rôti	19,8
<span style="color: orange;">■</span> Filet de porc ibérique	21,5
<span style="color: orange;">■</span> Filet de vache maturé	28,0
<span style="color: orange;">■</span> Patte de poulpe	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Calmar méditerranéen	21,0
Morue avec aioli de coings	26,0
<span style="color: orange;">■</span> Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Sardines	11,5
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: pink;">■</span> Km0 légumes	18,0
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Avocat bio avec pico de gallo et ceviche de légumes	11,8
<span style="color: orange;">■</span> Artichauts avec copeaux ibériques	17,5

## CHAUD

<span style="color: orange;">■</span> Crème de squilles et écrevisses	15,8
<span style="color: orange;">■</span> Crevettes à la sauce à l'ail	13,8
Bun de porc effiloché	11,0
<span style="color: orange;">■</span> Les boulettes de viande d'Adolfina	13,0
<span style="color: orange;">■</span> Porc en sauce d'Herminia	12,0
<span style="color: orange;">■</span> Oeufs au jambon ibérique de gland	13,5
<span style="color: orange;">■</span> Oeufs au boudin noir bio à l'oignon	13,3
<span style="color: orange;">■</span> Bravas avec chorizo haché	7,3
<span style="color: orange;">■</span> Calamar méditerranéen à l'andalousie	18,7
<span style="color: orange;">■</span> Calmars à la romaine	14,6
<span style="color: orange;">■</span> Poulet fermier croustillant	12,8
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Tempura de légumes	13,5
<span style="color: orange;">■</span> Croquettes de jambon ibérique	14,8
<span style="color: orange;">■</span> Croquettes de poulet rôti	12,0
<span style="color: orange;">■</span> Beignets de morue	14,5
<span style="color: orange;">■</span> Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon	13,9
<span style="color: orange;">■</span> Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil	13,9
Maxicannellonis de notre chef Mercè	15,5
Rigatoni à la bolognaise	13,0
<span style="color: pink;">■</span> Pain	1,0
<span style="color: orange;">■</span> Pain sans gluten	2,5
<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	0,9

## DESSERTS

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



VIN BLANC

	btlle.	verre
■ Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta	20,00	3,70
■ Apropòsit Malvasia	19,00	3,60
■ Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta	20,00	3,70
■ Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès	20,00	3,70
■ Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	21,00	3,90
■ Apropòsit Parellada D.O. Conca de Barberà	20,00	3,70
■ Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès	22,00	4,00
■ Petites estones D.O. Terra Alta	19,00	
■ Rebels de Batea D.O. Terra Alta	19,00	
■ El Terrat D.O. Tarragona	18,00	
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	29,00	
■ Grimau Chardonnay D.O. Penedès	20,00	
■ Via Edetana D.O. Terra Alta	24,00	
■ Excellens Verdejo D.O. Rueda	17,00	
■ Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	20,00	
■ La Capilla Blanco D.O. Rueda	21,00	
■ Finca Montico D.O. Rueda	25,00	
■ Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas	23,00	
■ Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	29,00	

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
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	29,00	
■ Excellens Cuvée Especial D.O.CA. Rioja	19,00	
■ Finca San Martín D.O. Rioja	18,00	
■ Condado de Oriza D.O. Ribera del Duero	20,00	3,70
■ El Senat del Montsant D.O. Montsant	24,00	
■ LAN 7 metros D.O.CA. Rioja	23,00	
■ Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ La Capilla Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ Trus Élevage D.O. Ribera del Duero	25,00	
■ Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	35,00	
■ Tinto de verano Avec citron ou soda		4,50

VIN ROSÉ

	btlle.	verre
■ Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Ancestral Rosé Ancestral	26,00	
■ Flors i Violes D.O. Tarragona	18,00	3,30

SANGRIAS

	pichet	verre
■ Sangria de vin	15,00	5,00
■ Sangria de cava	19,00	

MOUSSEUX

	magnum	btlle.	verre
■ Apropòsit Brut Nature Grande Réserve D.O. Cava	48,00	27,00	4,20
■ Apropòsit Ancestral Rosé Ancestral		26,00	
■ Gramona Ca La Mar Mustillant D.O. Penedès		17,00	
■ Gran Juvé & Camps D.O. Cava		42,00	
■ Pere Ventura Vintage D.O. Cava		39,00	
■ Reverté Electe D.O. Cava		25,00	
■ Gramona Innoble D.O. Corpinnat		37,00	
■ Frexinet Sans alcool		17,00	