



FROID

- 'Esqueixada' de morue 11,8
- Salade russe 12,0
- ■ Carotte braisée avec houmous, "romesco migas" et noisettes 12,5
- Salade de saumon et mangue 14,8
- ■ Salade de tomates avec sauce au chili jaune 14,6
- ■ Salade verte avec graines 12,5
- Poivron grillé à la morue 15,5
- Tartare de thon Balfegó à l'avocat 19,8
- Anchois de Vinaròs 13,6
- Moules à la vinaigrette de vermouth 13,9
- Huitre du Delta de l'Ebre 4,5
- Carpaccio de thon Balfegó avec 3 vinaigrettes 19,8
- Carpaccio de boeuf et sauce au parmesan 22,0
- Jambon 100% ibérique nourri au gland 22,0
- Plateau de fromages bio 19,5

RIZ

- Riz au poulet fermier, écrevisses et artichauts 22,0
- Riz moelleux avec crabe bleu 22,0
- Riz aux petites seiches à l'encre 22,0
- Riz avec fruits de mer 22,0
- Riz au homard 28,0
- Rice Terre et Mer avec voile de ibérique 23,0
- Riz avec canard et champignons 23,0
- Riz aux légumes et poireaux grillés 22,0
- Nouilles Rossos 20,0

GRILLÉ

- Burger de veau bio 13,9
- Côtes de Porc Ibérique Rôti 19,8
- Filet de porc ibérique 21,5
- Filet de boeuf maturé 28,0
- Poulpe grillé avec aioli à la cayenne et "migas de romesco" 21,0
- Calmar méditerranéen 21,0
- Morue avec aioli de coings 26,0
- Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette 21,0
- Sardines 11,5
- ■ Km0 légumes 18,0
- ■ Avocat avec pico de gallo et ceviche de légumes 11,8
- Artichauts avec copeaux ibériques 17,5

CHAUD

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

DESSERTS

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

VIN BLANC

	btlle.	verre
• Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta	20,00	3,70
• Aproppòsit Malvasia	19,00	3,60
• 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	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 ROSÉ

	btlle.	verre
• Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
• Aproppòsit 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	

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	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

MOUSSEUX

	magnum	btlle.	verre
• Aproppòsit Brut D.O. Cava	48,00	27,00	4,20
• Aproppòsit 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	

COCKTAILS

Propòsit Rhum blanc, fruit passion, cannelle, citron vert, fraise	8,00
Fresito Gin, fraise, citron vert et menthe	8,00
Moscow Mule Rafraïchissant, épicé et citronné	8,00
Mojito Rafraïchissant, 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 Rafraïchissant, épicé	6,00
Mojito, sans alcool Rafraïchissant, citronné et herbacé	6,00
Piña colada, sans alcool Doux, crémeux et tropical	6,00