



VINOS BLANCOS

Chardonnay 2016 - De Muller - D.O Tarragona Chardonnay 100%	3,6€		18€
Via edetana 2016 - Celler Edetària - D.O Terra Alta Garnatxa blanca • Viognier	3,8€		19€
Idoia 2015 - Ca N'Estruc - D.O Catalunya Xarel-lo • Chardonnay • Garnatxa blanca • Macabeo	3,9€		19,5€
Sasserra 2015 - Vega de Ribes - Massís del Garraf Malvasia de Sitges 100%	4€	 	20€
Cau D'En Genis 2016 - Alta Alella - D.O Alella Pansa blanca 100%	4,2€		21€
Humm dolç 2016 - Sumarroca - D.O Penedès Muscat de gra petit 100%	4,4€		22€
Carisma 2016 - Montant i Sell - Alt Urgell Gewürztraminer • Riesling	5,4€		27€

VINO ROSADO

La Mar de Rosa 2016 - Espelt - D.O Empordà Garnatxa negra 100%	3,5€	 	17,5€
---	------	---	-------

VINOS TINTOS

Atrepat 2016 - Molí Dels Capellans - D.O Conca de Barberá Trepàt 100%	3,6€		18€
Les Creus 2014 - Costers del Sió - D.O Costers del Segre Ull de Llebre • Garnatxa negra	3,8€		19€
Englora 2013 - Baronia del Montsant - D.O Montsant Syrah • Merlot • Garnatxa negra • Cabernet S • Samsó	3,9€		19,5€
Tempus 2014 - AltaVins - D.O Terra Alta Garnatxa negra • Syrah • Samsó	4€		20€
Les Sorcières 2016 - Clos des Fées - A.O.P Côtes du Roussillon Samsó • Garnatxa negra • Syrah	4,6€	 	23€
Abadal 5 2015 - Abadal - D.O Pla de Bages Merlot 100%	4,8€		24€
Finca La Garriga 2014 - Perelada - D.O Empordà Samsó 100%	5€		25€
Bonfill 2010 - Arché Pagès - D.O Empordà Garnatxa negra • Samsó • Cabernet S	5,4€		27€
Ferrer Bobet 2014 - Ferrer bobet - D.O.Q Priorat Garnatxa negra • Syrah • Cabernet S • Samsó	6,8€		34€

CAVAS

Brut Nature 2015 - Maria Rigol Ordi - D.O Cava Macabeo • Xarel-lo • Parellada	3,8€		19€
Brut Rosat - Oliver Viticultors - D.O Cava Pinot noir 100%	3,8€	 	19€
Brut 2015 - AT Roca - Clàssic Penedès Macabeo • Parellada • Xarel-lo	4€		20€

OTRAS BEBIDAS

Soft 2,5€ • Vermouth fot-li 3€ • Moritz 2,9€ • Moritz epidor 3,2€ • Agua 2€



TABLAS

Tabla mixta embutidos & Quesos	14€
Tabla de embutidos ibéricos	17€
Tabla de quesos catalanes	12€
Burrata	5€
Jamón ibérico	15€
Fuet	4€

CONSERVAS LA CALA - ALBERT ADRIÀ

Sardinillas en Aliño	9€
Sardinillas en aceite de Oliva	8€
Ventresca de bonito del norte en escabeche	11€
Mejillones en escabeche fino	6€
Aceitunas rellenas de anchoas selectas	4€

PLATILLOS

Escalivada catalana	7€
Gnocchi con crema de jamón ibérico	8€
Huevo "mollet", lomo ibérico y espinacas	8€
Caracoles a la llauna con aioli	8€
Patatas gratinadas con queso Puigpedros	8€
Calamar relleno de chorizo ibérico y verduras	9€
Tartar de salmón nórdico	10€
Pluma ibérica - DO Guijuelo	10€
Estofado francés de ternera con garnacha	11€
Pata de pulpo a la plancha con puré de coliflor	11€
Pannacotta al dulce de leche	6€
Mousse de chocolate casera	6€

Pan 2€ / Pan con tomate 2,5€



MENÚ MARIDAJE

*3 platos a elegir acompañados de 3 copas de vino
seleccionados por nuestro somiller*

HUEVO "MOLLET", LOMO IBÉRICO Y ESPINACAS

•

ESCALIVADA CATALANA

•

TARTAR DE SALMÓN NÓRDICO (+2€)



GNOCCHI CON CREMA DE JAMÓN IBÉRICO

•

CALAMAR RELLENO DE CHORIZO IBÉRICO Y VERDURAS DE TEMPORADA

•

ESTOFADO FRANCÉS DE TERNERA CON GARNACHA (+2€)



MOUSSE DE CHOCOLATE

•

PANNACOTTA AL DULCE DE LECHE

•

QUESOS CATALANES (+2€)

25€