



VINOS BLANCOS

Colors 2016 - Cervoles - DO Costers del Segre Macabeu • Chardonnay • Petit Manseng	3,6€	18€
Rupestris 2017 - Pardas - DO Penedès Xarel·lo • Malvasia • Macabeu	3,8€	19€
Bancal 2016 - Vinyes Domènech - DO Montsant* Garnatxa blanca 100%	3,9€	19,5€
Sasserra 2015 - Vega de Ribes - Massís del Garraf Malvasia de Sitges 100%	4€	20€
Picapoll 2017 - Abadal - DO Pla de Bages* Picapoll 100%	4,2€	21€
Cau d'en Genis 2017 - Alta Alella - DO Alella Pansa blanca 100%	4,4€	22€

VINO ROSADO

Coralí 2017 - Espelt - DO Empordà* Garnatxa negra 100%	3,5€	18€
---	------	-----

VINOS TINTOS

Sus Scrofa 2016 - Pardas - DO Penedès Sumoll 100%	3,8€	19€
El Sender 2015 - Lafou - DO Terra Alta* Garnatxa negra • Syrah • Morenillo	3,9€	19,5€
Surrealista 2016 - Sinetiquetas - DO Empordà Garnatxa negra • Merlot • Syrah	4€	20€
Asenció 2017 - Domaine Singla - IGP Côtes Catalanes Syrah • Garnatxa negra	4,2€	21€
Cau del Gat 2015 - Costers del Sió - DO Costers del Segre* Garnatxa negra • Syrah • Tempranillo	4,2€	21€
Arid 2014 -Arid Vins - DOQ Priorat Garnatxa negra • Samsó	4,6€	23€
Furvus 2014 - Vinyes Domènech- DO Montsant Garnatxa Peluda • Merlot	5€	25€
Finca La Garriga 2014 - Perelada - DO Empordà Samsó 100%	5€	25€
Martinet Bru 2016 - Mas Martinet - DOQ Priorat Garnatxa negra • Syrah	6,4€	32€

CAVAS

Mirgin Brut Nature 2016 - Alta Alella - DO Alella Macabeo • Xarel·lo • Parellada	3,8€	19€
Brut Rosat - Oliver Viticultors - DO Cava Pinot noir 100%	3,8€	19€
Reserva 2013 - Maria Rigol Ordi - DO Cava Macabeo • Xarel·lo • Parellada	4€	20€

OTRAS BEBIDAS

Soft 2,5€ • Vermouth fot-li 3€ • Brandy XO 6€ • Moritz 2,9€ • Moritz epidor 3,2€ • Agua 2€



TABLAS

Tabla de embutidos y quesos catalanes	14€
Tabla de embutidos ibéricos	17€
Selección de quesos artesanales	12€
Burrata	6€
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	11€
Mejillones en escabeche fino	6€
Aceitunas rellenas de anchoas selectas	4€

TAPAS

Calamares a la plancha & pimientos verdes	9€
Carpaccio de Bacalao, limón y rábano	10€
Pimientos del Padrón & sal Maldon	6€
Pluma ibérica - D.O Guijuelo	10€
Pollo crocante y mayonesa al cilantro	9€
Huevo "mollet", lomo ibérico y espinacas	8€
Sepia de mediterránea en salsa "Rouille"	11€
Gnocchi con crema de jamón ibérico	8€
Gambas a la plancha y panceta ibérica	11€
Chuletas de cordero lechal rebozadas con hierbas	11€
Sopa de fresa y albahaca	6€
Pannacotta al dulce de leche	6€