





## ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA MIXTA   7,30€  
Lechuga, tomate, cebolla, huevo duro, espárragos y atún

ENSALADA DE QUESO DE CABRA    7,90€  
Con vinagreta de miel y limón con nueces

ENSALADA DE PASTA     6,80€  
Pasta, huevo duro, maíz, olivas, atún y salsa rosa

ENSALADA DE GUACAMOLE    9,40€  
Coca de recapte, guacamole y gambas

MILHOJAS DE TOMATE     7,50€  
Láminas de tomate, mozzarella y pesto a la genovesa







ENSALADA TEMPLADA  9,00€  
De habitas y chipirones a la vinagreta de mostaza

TABLA DE QUESOS 3 quesos   14,30€

TABLA DE IBÉRICOS  18,30€  
Jamón, chorizo, lomo y salchichón

JAMÓN IBÉRICO  19,80€

ENSALADA ÀLEX   9,00€  
Base de coca de recapte, variado de lechugas, langostinos  
Crujiente de ibérico, miel y mostaza

ENSALADA TROPICAL   12,50€  
Mezclum y láminas de foie aliñadas con frutos del bosque

VIRUTAS DE FOIE CON REDUCCIÓN DE OPORTO  13,80€

ESCALIBADA CON ANCHOAS DE LA ESCALA    7,50€



## ENTRANTES CALIENTES



REVUELTO JAMÓN IBÉRICO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	9,50€
REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS	7,50€
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (5 unidades)	9,50€
CROQUETAS DE POLLO (5 unidades)	7,80€
CROQUETAS DE CEPES (5 unidades)	8,40€
CROQUETAS DE BACALAO (5 unidades)	7,40€
CROQUETAS DE NUECES Y GORGONZOLA (5 unidades)	7,40€
PARRILLADA DE VERDURAS Berenjena, calabacín, pimiento rojo, espárrago triguero, tomate y patata	10,30€
CANELONES DE CARNE	7,80€
CANELONES DE VERDURAS	8,00€
LASAÑA DE VERDURAS	8,90€
LASAÑA DE CARNE	9,00€
SOPA DE PESCADO	9,00€
TORTILLA DE GAMBAS	8,10€
CHIPIRONES A LA ANDALUZA	9,30€
CALAMARES A LA ANDALUZA	9,30€
BUÑUELOS DE BACALAO ( 8 UNIDADES)	9,50€
PULPO A LA GALLEGA	14,50€
PROVOLONE CON ORÉGANO	8,40€













## ARROCES

ARROZ DE MARISCO    18,70€  
Mínimo dos personas – Precio por persona

ARROZ NEGRO    17,00€  
Mínimo dos personas – Precio por persona

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE 22,00€  
Mínimo dos personas – Precio por persona  
   


FIDEUÁ    17,10€  
Mínimo dos personas - Precio por persona

RISOTTO DE FUNGHI A LOS TRES ACEITES 13,90€  
 








## PASTAS

ESPAGUETTI   9,10€

PENNE   9,60€

SALSAS PARA ACOMPAÑAR CADA TIPO DE PASTA

NAPOLITANA      PESTO    
BOLOÑESA      GORGONZOLA   
CARBONARA       QUATRO QUESOS 

### PASTAS RELLENAS

FIOCHI DE PERA Y QUESO    13,50€  
CON SALSA DE NUECES

GRANTORTELONI AL FUNGHI PORCINI   12,50€  
CON SALSA DE CHAMPIÑONES AL TARTUFO

CASONCELLI DE CARNE   11,70€  
CON CREMA DE CEPES

PANCIOTTI CON VIEIRAS Y GAMBAS 15,30€  
CON NAGE DE CIGALAS   

MEZALUNA CON RICOTTA Y ESPINACAS 11,20€  
CON SALSA PARMESANO  





## PESCADOS

MEDALLÓN DE ATÚN A LA PLANCHA EN CAMA DE VERDURAS	🍷	17,00€
TRONCO DE MERLUZA A LA DONOSTIARRA	🍷	16,90€
BACALAO GRATINADO CON MOUSELINA DE AJO	🍷 🍷	18,00€
BACALAO A LA LLAUNA CON SALSA ROMESCO	🍷 🍷	18,60€
GAMBAS A LA PLANCHA (7 unidades)	🍷	14,10€

## CARNES

CHULETILLAS DE CORDERO A LA BRASA		13,10€
CARPACCIO DE TERNERA	🍷	14,40€
ENTRECOTTE DE TERNERA AL GUSTO		17,50€
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA		19,90€
ESCALOPA DE TERNERA	🍷 🍷	11,90€
PECHUGA REBOZADA	🍷 🍷	8,50€
MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE		14,90€
TAGLIATA, CARNE DE TERNERA A LA BRASA CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS O VERDURAS A LA BRASA		15,10€
COSTILLAS DE CERDO "DUROC" AHUMADA CON MADERA DE POMERA DURANTE UNA HORA Y COCIDA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 4 HORAS		14,10€



Todas las carnes las podemos acompañar con las siguientes salsas que recomienda nuestro Cheff:

Salsa Roquefort 🍷  
Salsa Pimienta 🍷  
Salsa Mostaza Antigua 🍷





# PIZZAS

1. MARGARITA   9,10€  
Tomate, mozzarella y orégano
2. MALLORQUINA   11,20€  
Tomate, mozzarella, sobrasada, queso de cabra y orégano
3. MEDITERRANEA   11,00€  
Tomate, mozzarella, jamón dulce, oliva verde y orégano
4. COSTA BRAVA    10,10€  
Tomate, mozzarella, anchoas, oliva negra y orégano
5. CINCO ESTACIONES   11,00€  
Tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones, pimiento rojo escalivado y orégano
6. CUATRO QUESOS   11,20€  
Tomate, mozzarella, gorgonzola, queso de cabra, parmesano y orégano
7. VEGETARIANA   10,20€  
Tomate, mozzarella, cebolla, berenjena, calabacín y orégano
8. CAPRICIOSA   10,90€  
Tomate, mozzarella, alcachofas, champiñones, alcaparras, parmesano y orégano
9. CAMPESINA    10,90€  
Tomate, mozzarella, pesto, champiñones, gorgonzola, parmesano y orégano
10. SABOR DE MAR     10,70€  
Tomate, mozzarella, gambas, mejillones y orégano
11. IBÉRICA   12,00€  
Tomate, mozzarella, jamón Ibérico y orégano



# PIZZAS

12. PEPPERONE   11,20€  
Tomate, mozzarella, pepperone y orégano
13. CARBONARA   10,50€  
Tomate, mozzarella, champiñones, bacon y orégano
14. LA PIAZZA DE DALT   11,70€  
Mozzarella, ceps, alcachofas, jamón país y orégano
15. PIEMONTESE   10,70€  
Tomate, mozzarella, jamón dulce, piña y orégano
16. MEXICANA   10,70€  
Tomate, mozzarella, carne de ternera y orégano
17. CANTÁBRICA    10,70€  
Tomate, mozzarella, atún, pimiento rojo, oliva verde y orégano
18. PRINCESA    11,20€  
Tomate, mozzarella, jamón dulce, huevo y orégano
19. VULCANO    12,50€  
Masa de harina negra, tomate, mozzarella, ternera, cebolla, huevo y orégano

MASA SIN GLUTEN PARA PIZZA EXTRA 2,00€

## EXTRAS

SUPLEMENTO POR INGREDIENTE 1,50€

SUPLEMENTO DE JAMÓN IBÉRICO 2,50€

## ALÉRGENOS



CONTIENE GLUTEN



CONTIENE CRUSTÁCEOS



CONTIENE FRUTOS SECOS



CONTIENE PESCADOS



CONTIENE CACAHUETES



CONTIENE HUEVO



CONTIENE LACTOSA



CONTIENE MOLUSCOS



CONTIENE SÉSAMO

IVA INCLUIDO








## POSTRES



1. CHEESE CAKE   5,80€
2. CREMA CATALANA   5,10€
3. TIRAMISÚ DE LA CASA   5,60€
4. PANNA COTTA    
CON COULIS DE FRUTOS ROJOS 4,50€
5. COULANT DE CHOCOLATE    
CON HELADO DE MANDARINA 5,60€
6. CARPACCIO DE PIÑA    
CON HELADO DE COCO 4,10€
7. SURTIDO DE HELADOS (2 BOLAS)   5,00€
8. FRUTA DE TEMPORADA   4,00€
9. TRUFAS CON NATA   5,60€

## Surtido de Tartas





Pastel de queso  
idiazábal con  
nueces caramelizadas  
   5,60€







Lingote de  
turrón 5,60€  
 






Cúpula de coco  
suave 5,60€  
 

Pastel de Gintonic 5,60€  
 

Lingote de yogurt 5,60€  
 

Cúpula de chocolate,  
naranja y crujiente  
de canela   5,60€

Lingote de cremoso  
de chocolate y caramelo  
con crujiente de avellana  
y neula    5,60€



# VINOS

## VINOS DE LA CASA

**BLANCO VINYA SARDÀ** D.O: Penedès **Graduación:** 11,5% **Variedad:** Xarel·lo, Chardonnay **9,80€**

**ROSADO VINYA SARDÀ** D.O: Penedès **Graduación:** 12% **Variedad:** Cabernet, Merlot **9,80€**

**TINTO VINYA SARDÀ** D.O: Penedès **Graduación:** 12,5% **Variedad:** Merlot, Ull de llebre **9,80€**

## BLANCOS

**MONTESPINA** D.O: Rueda **Graduación:** 13% **Variedad:** 100% Verdejo **12,20€**

**GESSAMÍ DE GRAMONA** D.O: Penedès **Graduación:** 11,5% **Variedad:** Moscatel de Alejandría, Moscatel de Frontignac, Gewürztraminer y Sauvignon blanco **17,90€**

## ROSADOS

**ROSADO DE PALANGRE** **10,70€**

D.O: Cataluña **Graduación:** 11% **Variedad:** 100% Trepat **Vino de aguja natural**

**RAMÓN BILBAO** **14,70€**

D.O: Rioja **Graduación:** 13% **Variedad:** Garnacha **Temperatura servicio:** 11/13º

**LAMBRUSCO ROSADO** **10,90€**

D.O: Italia - Reggio della Emilia **Graduación:** 8% **Variedad:** 100% Lambrusco

## TINTOS

**RAMÓN BILBAO" CRIANZA** D.O: Rioja **Graduación:** 13,5% **16,00€**

**Variedad:** 100% Tempranillo Riojano **Temperatura servicio:** 16/18º

**GORREBUSTO VENDIMIA SELECCIONADA** **16,90€**

D.O: Rioja **Graduación:** 14% **Variedad:** Tempranillo 100%

**VIÑA VILANO" CRIANZA** **17,50€**

D.O: Ribera del Duero **Graduación:** 13,5% **Variedad:** Tempranillo 100%

**ATRIUM MERLOT** D.O: Penedès **Graduación:** 14% **Variedad:** Cabernet Sauvignon **17,80€**

**LES SENTIUS** D.O: Priorat **Graduación:** 14% **26,80€**

**Variedad:** Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah

**LAMBRUSCO** Italia-Reggio della Emilia **Graduación:** 8% **Variedad:** 100% Lambrusco **10,90€**

# CAVAS

**RESERVA BRUT NATURE MARQUES DE LA CONCORDIA** **9,70€**

D.O: Cava **Graduación:** 12% **Variedad:** Macabeo, Xarel·lo y Parellada

**BRUT PARXET** D.O: Alella **Graduación:** 11,5% **14,10€**

**Variedad:** Macabeo, Parellada, Pansa Blanca **Temperatura servicio:** 5/7º

**BRUT GRAMONA IMPERIAL** D.O: Cava **Graduación:** 12% **22,20€**

**Variedad:** Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay **Temperatura servicio:** 6/8º