



## ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA MIXTA   9,30€  
Lechuga, tomate, cebolla, huevo duro, espárragos y atún

ENSALADA DE QUESO DE CABRA    9,90€  
Con vinagreta de miel y limón con nueces

ENSALADA DE PASTA     8,80€  
Pasta, huevo duro, maíz, olivas, atún y salsa rosa

ENSALADA DE GUACAMOLE    11,40€  
Coca de recapte, guacamole y gambas

MILHOJAS DE TOMATE     9,50€  
Láminas de tomate, mozzarella y pesto a la genovesa

ENSALADA TEMPLADA  11,00€  
De habitas y chipirones a la vinagreta de mostaza

TABLA DE QUESOS 3 quesos   16,30€

TABLA DE IBÉRICOS  20,30€  
Jamón, chorizo, lomo y salchichón

JAMÓN IBÉRICO  21,80€

ENSALADA ÀLEX   14,50€  
Base de coca de recapte, variado de lechugas, langostinos  
Crujiente de ibérico, miel y mostaza

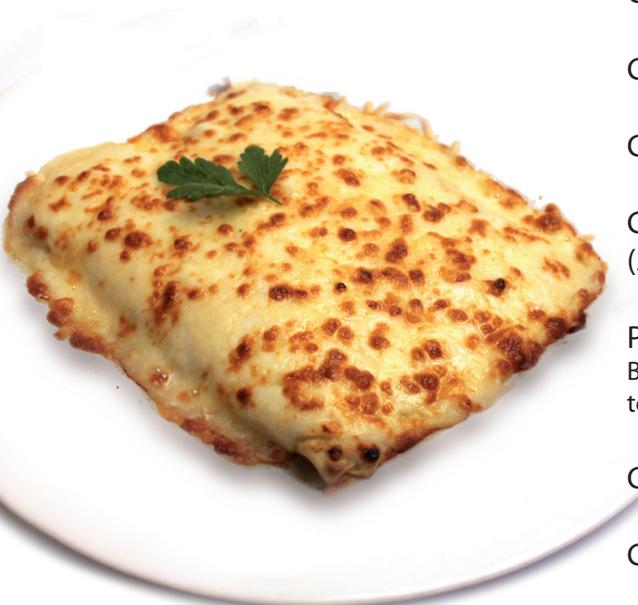
ENSALADA TROPICAL   14,50€  
Mezclum y láminas de foie aliñadas con frutos del bosque

VIRUTAS DE FOIE CON REDUCCIÓN DE OPORTO  15,80€

ESCALIBADA CON ANCHOAS DE LA ESCALA    9,50€



## ENTRANTES CALIENTES



REVUELTO JAMÓN IBÉRICO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS 11,50€



REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS 9,50€



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (5 unidades) 11,50€



CROQUETAS DE POLLO (5 unidades) 9,80€



CROQUETAS DE CEPES (5 unidades) 10,40€



CROQUETAS DE BACALAO (5 unidades) 9,40€



CROQUETAS DE NUECES Y GORGONZOLA (5 unidades) 9,40€



PARRILLADA DE VERDURAS 12,30€

Berenjena, calabacín, pimiento rojo, espárrago triguero, tomate y patata

CANELONES DE CARNE 9,80€



CANELONES DE VERDURAS 10,00€



LASAÑA DE VERDURAS 10,90€



LASAÑA DE CARNE 11,00€



SOPA DE PESCADO 11,00€



TORTILLA DE GAMBAS 10,10€



CHIPIRONES A LA ANDALUZA 11,30€



CALAMARES A LA ANDALUZA 11,30€

PULPO A LA GALLEGA 16,50€



PROVOLONE CON ORÉGANO 10,40€





## ARROCES

ARROZ DE MARISCO    20,70€  
Mínimo dos personas – Precio por persona

ARROZ NEGRO    19,00€  
Mínimo dos personas – Precio por persona

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE 24,00€  
Mínimo dos personas – Precio por persona  
   

FIDEUÁ    19,10€  
Mínimo dos personas - Precio por persona

RISOTTO DE FUNGHI A LOS TRES ACEITES 15,90€  
 



## PASTAS

ESPAGUETTI   11,10€

PENNE   11,60€

SALSAS PARA ACOMPAÑAR CADA TIPO DE PASTA

NAPOLITANA      PESTO    
BOLOÑESA      GORGONZOLA   
CARBONARA       QUATRO QUESOS 



### PASTAS RELLENAS

FIOCHI DE PERA Y QUESO    15,50€  
CON SALSA DE NUECES

GRANTORTELONI AL FUNGHI PORCINI   14,50€  
CON SALSA DE CHAMPIÑONES AL TARTUFO

CASONCELLI DE CARNE   13,70€  
CON CREMA DE CEPES

PANCIOTTI CON VIEIRAS Y GAMBAS 17,30€  
CON NAGE DE CIGALAS   

MEZALUNA CON RICOTTA Y ESPINACAS 13,20€  
CON SALSA PARMESANO  





## PESCADOS

TRONCO DE MERLUZA A LA DONOSTIARRA 	18,90€
BACALAO GRATINADO CON MOUSELINA DE AJO  	20,00€
BACALAO A LA LLAUNA CON SALSA ROMESCO  	20,60€
GAMBAS A LA PLANCHA (7 unidades) 	16,10€



## CARNES

CHULETILLAS DE CORDERO A LA BRASA	15,10€
CARPACCIO DE TERNERA 	16,40€
ENTRECOTTE DE TERNERA AL GUSTO	19,50€
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA	21,90€
ESCALOPA DE TERNERA  	13,90€
PECHUGA REBOZADA  	10,50€
MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE	16,90€
TAGLIATA, CARNE DE TERNERA A LA BRASA CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS O VERDURAS A LA BRASA	17,10€

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

Salsa Roquefort   
Salsa Pimienta   
Salsa Mostaza Antigua 



# PIZZAS

- |  |        |
|--|--------|
| 1. MARGARITA     | 10,10€ |
| Tomate, mozzarella y orégano   |        |
| 2. MALLORQUINA     | 13,20€ |
| Tomate, mozzarella, sobrasada, queso de cabra y orégano  |        |
| 3. MEDITERRANEA    | 13,00€ |
| Tomate, mozzarella, jamón dulce, oliva verde y orégano   |        |
| 4. COSTA BRAVA      | 12,10€ |
| Tomate, mozzarella, anchoas, oliva negra y orégano   |        |
| 5. CINCO ESTACIONES    | 13,00€ |
| Tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones, pimiento rojo escalivado y orégano   |        |
| 6. CUATRO QUESOS     | 13,20€ |
| Tomate, mozzarella, gorgonzola, queso de cabra, parmesano y orégano  |        |
| 7. VEGETARIANA     | 12,20€ |
| Tomate, mozzarella, cebolla, berenjena, calabacín y orégano  |        |
| 8. CAPRICIOSA    | 12,90€ |
| Tomate, mozzarella, alcachofas, champiñones, alcaparras, parmesano y orégano   |        |
| 9. CAMPESINA      | 12,90€ |
| Tomate, mozzarella, pesto, champiñones, gorgonzola, parmesano y orégano  |        |
| 10. SABOR DE MAR     | 12,70€ |
| Tomate, mozzarella, gambas, mejillones y orégano   |        |
| 11. IBÉRICA    | 14,00€ |
| Tomate, mozzarella, jamón Ibérico y orégano  |        |



# PIZZAS

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

MASA SIN GLUTEN PARA PIZZA EXTRA 4,50€

## EXTRAS

SUPLEMENTO POR INGREDIENTE 2,00€

SUPLEMENTO DE JAMÓN IBÉRICO 3,00€

## 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   7,80€

2. TIRAMISÚ DE LA CASA   7,60€

3. COULANT DE CHOCOLATE    
CON HELADO DE MANDARINA 7,60€

3. COULANT DE CHOCOLATE BLANCO    
CON HELADO DE MANGO 7,60€

4. CARPACCIO DE PIÑA    
CON HELADO DE COCO 6,10€

5. SURTIDO DE HELADOS    
(2 BOLAS) 7,00€

6. TRUFAS CON NATA   7,60€



# VINOS

## VINOS DE LA CASA

**BLANC CHENINE** D.O: Penedés **Graduación:** 11% **Variedad:** Xarel·lo | Macabeu | Perellada **11,80€**

**NEGRE CHENINE** D.O: Penedés **Graduación:** 11% **Variedad:** Merlot | Tempranillo **11,80€**

**ROSAT CHENINE** D.O: Penedés **Graduación:** 11% **Variedad:** Ull de llebre **11,80€**

## BLANCOS

**MONTESPINA** D.O: Rueda **Graduación:** 13% **Variedad:** 100% Verdejo **14,20€**

**GESSAMÍ DE GRAMONA** D.O: Penedès **Graduación:** 11,5% **Variedad:** Moscatel de Alejandría, Moscatel de Frontignac, Gewürztraminer y Sauvignon blanco **19,90€**

## ROSADOS

**ROSADO DE PALANGRE** **12,70€**

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

**RAMÓN BILBAO** **16,70€**

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

**LAMBRUSCO ROSADO** **12,90€**

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

## TINTOS

**RAMÓN BILBAO" CRIANZA** D.O: Rioja **Graduación:** 13,5% **18,00€**

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

**GORREBUSTO VENDIMIA SELECCIONADA** **18,90€**

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

**VIÑA VILANO" CRIANZA** **19,50€**

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

**ATRIUM MERLOT** D.O: Penedès **Graduación:** 14% **Variedad:** Cabernet Sauvignon **19,80€**

**LES SENTIUS** D.O: Priorat **Graduación:** 14% **28,80€**

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

**LAMBRUSCO** Italia-Reggion della Emilia **Graduación:** 8% **Variedad:** 100% Lambrusco **12,90€**

# CAVAS

**RESERVA BRUT NATURE MARQUES DE LA CONCORDIA** **11,70€**

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

**BRUT PARXET** D.O: Alella **Graduación:** 11,5% **16,10€**

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

**BRUT GRAMONA IMPERIAL** D.O: Cava **Graduación:** 12% **24,20€**

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