



LES NOSTRES TAPES

TAPES FREDES

Ostra Gillardeau nº3 (ut)	6,20
Gilda matrimoni de la Barceloneta (ut)	3,95
Olives yeyé i trencada de l’avi en oli d’oliva	5,90
Seitons palometa del Cantàbric en vinagre de poma	10,50
Anxoves del Cantàbric (3uts) i pa amb tomàquet	12,80
La nostra ensaladilla	7,80
Embotit del Pirineu amb pa rústic	13,90
Pernil ibèric Reserva i pa amb tomàquet	25,50
Bacallà fumat laminat en oli d’oliva amb oliva kalamata	14,75
Sardina fumada amb salsa asiàtica i tomàquet a la canyella (2uts)	12,30
Moixama de tonyina amb escalunya i gel de fruita de la passió	12,95

TAPES CALENTES

Croqueta de pernil ibèric Gran Reserva (ut)	2,90
Bomba del Gòtic	7,50
Braves estil Le Bouchon	8,25
Calamar magano a l’andalusa i salsa de tomàquet a la vainilla	15,80
Pebrots del Padró fregits amb flor de sal	6,90
Albergínia fregida amb mel i formatge de Muntanyola	10,80
Planxat de sobrassada mallorquina amb mozzarella	7,50
Mollete de xoriço crioll amb brie artesanal de llet de vaca	7,80

PLATERETS DE TEMPORADA

Carpaccio de carabassó amb Flor de Bierzo a la mel de romaní i fajol	12,25
Espàrrecs de Navarra en conserva amb emulsió de miso blanc	14,50
Taula de formatges DO Catalunya amb melmelada i pa rústic de massa mare	12,70
Brandada de bacallà amb all i oli d’all negre i torrades	15,50
Hummus de cigrons de Tordesillas amb carabassa rostida i llavors ecològiques	11,90
Tatin de remolatxa amb pera al clau i cardamom	12,80
Tàrtar de salmó marinat amb tomàquet cassé i alvocat	15,75
Amanida de lleties amb cogombre envinagrat, xerry i formatge de cabra Montbrú	12,75

ESPECIALITATS

Saltat de mongetes de Santa Pau amb botifarra del Perol	11,50
Raviolis farcits de bolets del Montseny i salsa de tòfona	14,50
Rigatoni amb sobrasada de Mallorca a la xocolata blanca amb Padano	12,75
Llom baix d’Angus a la graella amb patata agra i escalivada	33,85
Costella ibèrica en salsa a l’anís i gingebre	24,50
Garró de porc Duroc amb polenta de Piemont	17,50
Galta de vedella a la canyella amb vi negre DO Empordà i iuca	24,70

POSTRES CASOLANES

Brioix de pruna amb xantillí a l’estragó	7,50
Pastís gelat de llimona amb crema al whisky	6,70
Crema catalana amb crumble de remolatxa	6,50
Ganache de xocolata tradicional amb oli i sal	6,40
Pastís casolà tebi de formatge amb melmelada	6,90
Affogato (licor de crema d’arròs, expresso i gelat de vainilla)	9,50

LA NOSTRA BODEGA

	COPA	AMPOLLA
VINS BLANCS		
Apecar, DO Alella	5,25	26,00
Bouza do Rei, DO Rías Baixas	5,25	26,00
Menade, DO Rueda	5,00	25,50
Bancal del Bosc, DO Montsant	5,50	27,00
Louis Latour, AOC Chablis	--	65,00

VINS ROSATS

Irresistible Domaine de la Croix, AOC Côtes de Provence	5,50	27,00
Via Terra, DO Terra Alta	5,25	26,00

VINS NEGRES

Venta las Vacas, DO Ribera del Duero	5,50	27,00
Finca La Montesa, DOCa Rioja	5,75	28,00
Gallinetes, DO Conca del Barberà	4,50	23,50
Mas Oller Pur, DO Empordà	4,75	24,50
Ultreia Saint Jacques, DO Bierzo	--	45,00
Juvé & Camps Iohannes, DO Penedès	--	65,00

CAVES

Codorniu Cuvée Original Eco BN	4,75	24,50
Codorniu Cuvée Original Rosé Brut	4,75	24,50
Oriol Rossell Brut Cuvée	5,25	26,00

ELS NOSTRES COCKTAILS

BARCINO	12,00
Campari, Vermut blanc, Cava rosat, Taronja	
EL MESTRE	12,00
Gin, Itàlics, Alfàbrega, Llima	
APEROL SPLASH	12,00
Aperol, Cava, Aranja, Canyella	
SANGRIA LE BOUCHON	12,00
Ron, Vermut vermell, Amaretto, Taronja, Vi negre	
DRAC GINGEBRE	12,00
Whisky, Cítric, Mel, Gingebre	
MÈXIC	12,00
Tomàquet, Llima, Picant, Cervesa, Salsa casolana	