

TAPES PER ALS SENTITS

- La selecció del xef -

Pebrots de Padrón

Amb sal Maldon al vi negre i escuma de romesco blanc

9€

Gambes vermelles a la sal

Amb emulsió d'all i julivert

3 unitats - 10€

5 unitats - 16€

Carxofa confitada a la brasa

Amb all i oli de membrillo lleugerament picant

12€

Tàrtar de vedella tallada a ganivet

Amb oli de romaní, encurtirs, llimona fermentada i un toc de "raifort"

16€

TAPES FREDES

Pa de vidre con tomàquet

4€

Pernil ibèric de gla

40gr - 18€

60gr - 27€

Selecció de formatges catalans amb mermelada artesanal

Garrotxa, Urgelia, Serrat i El Glauc

17€

Ostra del Delta de l'Ebre

4.50€ (1u) - 13€ (3u) - 25€ (6u)

"Mojama" artesanal de tonyina vermella

Alvocat cremós, meló osmotitzat, vinagreta de menta i festuc torrat

16€

Delícies de pasta cruixent amb straciatella

Tomàquet confitat, alfàbrega i oliva Kalamata

15€

Amanida 'Grand Hyatt'

Assortiment d'enciams, formatge manxec curat, poma de Girona, ceba encurtida i vinagreta de canya de mel i llima

11€

TAPES CALENTES

Croqueta de pernil

Amb salsa de ceba torrada i vinagre de Xerès

3.50€

Croqueta de ceps i tòfona

Amb salsa de porro brasejat

3.50€

Croqueta de formatge payoyo

Amb mermelada de pebrot del piquillo

3.50€

3 unitats de croquetes - 9.50€

Patates braves d'autor

Amb salsa picant i allioli d'all rostit

8€

Brioix torrat amb costella ibèrica

Amb salsa tàrtara

12€

Sípia fumada

Amb ceba caramel·litzada

14€

+ salsa de xoriço ibèric - 3 €

Lingots cruixents de paella de marisc

Amb tàrtar de gamba i poma verda

16€

Pop a la graella

"Allada" tradicional i puré cremós de patata

17€

Secret ibèric rostit

Amb salsa d'Oporto

16€

Entrecot de vedella a la brasa

Amb mojo verd

24€

Mitja ració - 12€

Guarnicions

Patates fregides / Verdures a la brasa / Selecció d'enciams

3€

PIZZES GOURMET

Margherita

Salsa de tomàquet, mozzarella fior di latte i oli d'alfàbrega

14€

Sobrasada

Salsa de tomàquet, mozzarella fior di latte, sobrasada, pesto de nous i mel

17€

4 Formatges

Gorgonzola, mozzarella fior di latte, scamorza fumada i encenalls de parmesà amb oli de romaní

17€

Mortadella PGI i Burrata

Tomàquet cherry groc fresc, burrata, mortadella PGI i crema de festucs

18€

Salsitxa i Tòfona

Crema de tòfona, scamorza fumada, salsitxa i bolets saltejats

18€

Vegana

Salsa de tomàquet, formatge vegà fos, verdures rostides, olives kalamata i rúcula fresca

16€

Pizza de Nutella

Massa fina i cruixent coberta de Nutella

8€

Focaccia de Nutella

Focaccia suau amb Nutella fosa

4.5 €

- + Extra coco - 2€
- + Extra plàtan - 2€
- + Extra avellana - 2€

POSTRES

Escuma de crema catalana

Cremosa re-interpretació del clàssic català amb cor de gelat de caramel salat

8€

Flam d'ou amb vainilla i fava tonka

Amb praliné d'avellanes y peres caramellitzades

8€

La nostra esfera de tiramisú

Amb gelée d'amaretto i salsa de xocolata

8€

Pastís de Santiago amb crema d'orujo

Pa de pessic d'ametlla amb una suau crema d'orujo

8€

Coulant de xocolata amb gelat d'avellana

Cor fundent amb gelat d'avellanes

8€

Selecció de gelats artesans Sandro Desii

Selecció de sabors elaborats amb ingredients naturals

6€

Fruita de temporada

Frescor i senzillesa amb els millors ingredients de temporada

6€

Informe el nostre personal si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària. Preu en euros, IVA del 10% inclòs.

El consum d'hamburgueses, carns, aus, marisc, peix o ous crus o poc cuinats pot augmentar el risc de malalties transmeses pels aliments, especialment si teniu algunes condicions mèdiques

Aquest establiment compleix tots els estàndards de prevenció del paràsit anisakis en els productes de peix

ALÈRGENS

TAPES PER ALS SENTITS

Pebrots de Padrón



Gambes vermelles a la sal



Tàrtar de vedella tallada a ganivet



Carxofa confitada a la brasa



TAPES FREDES

Pernil ibèric de gla



Pa de vidre amb tomàquet



Selecció de formatges catalans amb melmelada artesanal



Ostra del Delta de l'Ebre



Tonyina vermella curada artesanal



Delícies de pasta cruixent amb stracciatella



Amanida 'Grand Hyatt'



TAPES CALENTES

Croqueta de pernil



Croqueta de ceps i tòfona



Croqueta de formatge Payoyo



Patates braves d'autor



Brioix torrat amb costella ibèrica



Sípia fumada



Lingots cruixents de paella de marisc



Pop a la brasa



Secret ibèric rostit



Entrecot a la brasa de carbó



PIZZES GOURMET

Margherita



Sobrassada



Quatre formatges



Mortadel·la IGP amb burrata



Botifarra amb tòfona



Pizza vegana



Pizza de Nutella



Focaccia de Nutella



POSTRES

Escuma de crema catalana



Flam d'ou amb vainilla & fava tonka



Esfera de tiramisú



Pastís de Santiago



Coulant de xocolata



Selecció de gelats artesans Sandro Desii



Fruita de temporada



VINS BLANCS

La Charla · D.O. Rueda 9€ 34€
Verdejo. Expressiu, amb aroma de pera o meló, acompanyat de caràcter tropical.

Vol d'ànima ECO · D.O. Costers del Segre 9€ 36€
Chardonnay, Albariño, Xarel·lo. Jove i cremós, amb aroma complex i notes de préssec.

Raimat Albariño · D.O. Costers del Segre 9€ 36€
Albariño. Gran complexitat aromàtica, amb cítrics d'entrada seguits de fruites de pinyol, flors blanques i un fons mineral.

Raimat Turons de La Pleta · D.O. Costers del Segre 38€
Chardonnay. Fresc i equilibrat, amb bon volum i textura gràcies a la criança en foudre. Notes afruitades amb una subtil integració del roure.

Louro · D.O. Valdeorra 46€
Godello. Notes d'ametlles, peres i tocs de fruites tropicals al nas; acidesa i complexitat en boca.

Pazo de San Mauro · D.O. Rias Baixas 48€
Albariño. Notes de poma madura, pera i préssec, amb aromes florals blanques.

Cloudy Bay · Marlborough, Nueva Zelanda 49€
Sauvignon Blanc. Notes de llimona i nectarina blanca, acompanyades de subtils tocs de fusta i aromes que recorden la vainilla.

VINS ROSATS

Raimat Vol d'Anima Rosado ECO · D.O. Costers del Segre 35€
Pinot Noir y Chardonnay. Caràcter delicat i fresc, amb sabors afruitats. Combina la fruita vermella de la Pinot Noir amb la suavitat de la Garnatxa per aconseguir elegància i complexitat aromàtica.

Whispering Angel · Côtes de Provence, Francia 12€ 45€
Garnacha, Cinsault y Rolle. Notable per la seva frescor, elegància i notes afruitades, amb un color rosa pàl·lid característic.

Whispering Angel · Magnum(1,5L) 90€

CAVES I XAMPANYS ROSATS

Ars Collecta Grand Rosé · D.O. Cava 39€
Xarel·lo, Pinot Noir y Trepât. Aromes de fruites vermells i florals, amb una estructura equilibrada en boca, una acidesa refrescant i un final llarg i harmoniós.

Champagne Veuve Clicquot Yellow Label · Rosé 89€
Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. Ofereix aromes de fruites vermells i cítrics, amb subtils notes florals, i en boca és fresc, equilibrat i amb una efervescència elegant.

VINS NEGRES

Viña Pomal Crianza · D.O. Rioja 9€ 34€
Tempranillo. Un vi suau, agradable i amb una gran intensitat afruitada.

El Pispá · D.O. Montsant 9€ 36€
Garnacha. Equilibri perfecte de fruita madura, tocs minerals i notes de torrefacció.

Raimat El Molí · D.O. Costers del Segre 9€ 36€
Cabernet Sauvignon. Tanins suaus i sedosos que aporten estructura i persistència. Destaquen els fruits negres i notes especiades, ben integrades per la criança en bóta.

Pruno · D.O. Ribera del Duero 10€ 38€
Tempranillo. Aromes de fruita vermella amb tocs de caramel de roure procedents de la criança en bótes franceses; dolç i afruitat en boca.

Raimat Turons de Vallacorba · D.O. Costers del Segre 38€
Cabernet Sauvignon. Intens, amb tanins nobles i envoltants, gran persistència i textura en boca. Expressió clara de la fruita, acompanyada de subtils notes de roure.

El Enemigo · Mendoza, Argentina 49€
Malbec. Aromes de cireres i móres fresques, entrellaçades amb un toc de pebre negre.

Pagos de Anguix Barrueco · D.O. Ribera del Duero 50€
Tempranillo. Un vi complex i estructurat, amb aromes de fruita negra i tabac.

Les Terrasses Álvaro Palacios · D.O. Priorat 73€
Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah. Un vi estructurat i amb molt de caràcter. Aromes de fruita madura i espècies, tocs florals i minerals, amb un final persistent en boca.

CAVES I XAMPANYS

Juvé & Camps Cinta Purpura · D.O. Cava 12€ 35€
Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Fruits blancs madurs i records de pa torrat i brioixeria.

Juvé & Camps Reserva de la Familia · D.O. Cava 54€
Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Ofereix delicades sensacions cítriques més presents, fruita madura i notes de criança ben entrellaçades.

Ars Collecta Blanc de blancs · D.O. Cava 39€
Chardonnay. Ofereix delicades sensacions cítriques més presents, fruita madura i notes de criança ben entrellaçades.

Champagne Veuve Clicquot Yellow Label · Brut 18€ 85€
Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. Reconciliar dos elements oposats: la complexitat i la sedositat, i mantenir-los en perfecte equilibri, amb un aroma intens i molta frescor.

Champagne Dom Perignon · Brut 390€
 Perfil floral i afruitat. Fenc madur i notes torrades, amb tocs de regalèssia.

Cava sense alcohol Codorníu Zero 7€

CÒCTELS DE LA CASA

Ginger Breeze

Rom Santa Teresa Gran Reserva, brandi,
llima, vainilla i pinya

17€

Henry

Whisky Dewar's 12 anys, vermut vermell,
Ancho Reyes, llima, fruit de la passió i coco

17€

Sunset Rumble

Rom Bacardi, Santa Teresa Gran Reserva,
taronja, llima, licor de móra i ginger ale

17€

Night City

Vodka Grey Goose, cassis, llima i nabius

17€

Fresh Rosemary

Ginebra Bombay Sapphire, suc de
pomelo i clara d'ou

17€

CÒCTELS CLÀSSICS

Aperol Spritz

Aperol, Cava Juve&Camps, soda

15€

Negroni

Ginebra Bombay Sapphire, Campari i
vermut vermell

17€

Espresso Martini

Vodka Grey Goose, licor de cafè i un
xarrup d'espresso

17€

Margarita

Tequila Patrón Silver, Triple Sec, llima i sal

17€

Mojito

Rom Bacardi, menta, llima i sucre morè

17€

Old Fashioned

Bourbon Jim Bean, Angostura i pell de taronja

17€

Moscow Mule

Vodka Grey Goose, ginger beer i llima

17€

Paloma

Tequila Patrón Reposado, Thomas
Henry i llima

17€

MOCKTAILS

Vibrant Raspberry

Vermut Martini Vibrante sense
alcohol, gerds, pinya, vainilla i un toc
de soda

14€

Peach Mule

Suc de préssec, llima, gingebre i
ginger beer

14€

Pineapple & Co

Pinya, préssec, llima i fruits vermells

14€

BEGUDES

Aigua sense gas 500 ml

4€

Sprite · Fuze Tea

4€

Aigua amb gas 330 ml

4€

Red Bull

4€

Coca Cola · Coca Zero

4€

Schweppes

Llimona, Taronja, Ginger Ale,
Ginger Beer, Tònica premium

5€

CERVESES

Copa Damm

Cervesa mediterrània ·

Alcohol 5,4%

7€

Daura

Cervesa sense gluten ·

Alcohol 5,4%

7€

Coronita

Cervesa Pilsener fina ·

Alcohol 4,6%

7€

Voll-Damm

Cervesa doble malta ·

Alcohol 7,2%

8€

Damm Lemon

Cervesa clara
mediterrània · Alcohol 3,2%

7€

Free Damm

Cervesa sense alcohol ·
Alcohol 0,0%

7€

CERVESES ARTESANALS

Barceloneta

Summer Ale. Ibu 25 · Alcohol 2,8%
Color ros, daurat i neta.

8€

Gracia

IPA. Ibu 40 · Alcohol 6.4%
Color coure vell, brillant,
amb aromes de flor citrica.

8€

Eixample

IBrown Ale. Ibu 50. Alcohol 6.5%
Color fosc, torrat i terrós, amb
notes de cafè i fins i tot de cacau

8€