

Nuestra Bodega

Blanco

Xino Xano. D.O. Penedés. Moscatel y Xarel·lo	3.50/17.90
Viña Saltés. D.O. Rueda. Verdejo	3.80/18.20
Ermita d'Espiells. D.O. Penedés. Macabeo, Xarel·lo, Parellada	19.60
Mar d'Estels. D.O. Montsant. Garnacha blanca	23.80
Lusco. D.O. Rías Baixas. Albariño	25.60

Tinto

Xino Xano. D.O. Penedés. Merlot y Syrah	3.50/17.90
Azpilicuesta Crianza. D.O. Rioja, Tempranillo, Graciano y Mazuelo	3.80/18.90
Ocho Dos Dos. D.O. Ribera del Duero, Tempranillo	4.20/19.20
Ciscu. D.O. Montsant, Cariñena, Syrah y Garnacha tinta	19.80
Nona. D.O. Priorat, Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena	26.80

Rosado

Beach Rosé. D.O. Penedés. Garnacha tinta y Syrah	3.90/18.90
--	------------

Espumoso

Oriol Rossell Brut Nature Reserva. D.O. Cava. Xarel·lo	4.50/20.60
Oriol Rossell Brut Rosé. D.O. Cava. Pinot Noir y Garnacha	21.80
Juvé & Camps Reserva Familia. D.O. Cava. Pinot Noir	19.60

XALOBAR

1. Pescado 2. Lactosa 3. Gluten 4. Huevo
5. Sulfitos 6. Moluscos 7. Crustáceo 8. Soja
9. Mostaza 10. Apio 11. Sésamo 12. Frutos con cáscara

Para abrir boca

Anchoa 00 del Cantábrico en aceite de oliva sobre pan de coca. 1 ud.	1-3	3.50
Sardinas en escabeche tradicional	1-3-5-8	11.90
Patatas bravas	1-3-5-8-11	6.90
Ensaladilla Xalo	1-3-4-5-8	7.90
Croquetas de jamón.	6ud. 2-3-4	8.70
Croquetas de pulpo a feira.	6ud. 2-3-4-6	8.70
Queso manchego Medina del Encinar con frutos secos	2-3-12	9.90
Pan de pueblo	3	2.90
Pan de cristal con tomate	3	3.90

Arroz

Consulta nuestro arroz del día al plato 1-3-4-6-7-8-12 16.90

Un toque fresco

Burrata en pesto rojo de tomate seco y rúcula	2-3-5-8-12	13.90
Carpaccio de tomate azul, ventresca y encurtidos	1-3-5-8-9	13.90
Tartar de atún, aguacate y su aliño	1-3-5-8-11	16.90
Ventresca de atún escabechada en casa, pimientos escalibados y vinagreta de su propio escabeche	1-3-5-8	16.90

Crujientes

Chips de alcachofa con romesco	2-3-5-8-12	8.90
Fingers de pollo con mayonesa de ajo asado	1-2-3-4-8	10.90
Buñuelos de bacalao con mayonesa olivada	1-3-4-8	13.90
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	1-3-4-6-8	14.90
Caja de pescaito de playa de Tarragona	1-3-7	16.90

Plancha

(s/m) y temporada, con sus aliños y refritos

Mejillones al vapor	1-5-6	10.50
Mejillones romescados	2-3-5-6-8-12	11.50
Navajas del Delta	2-5-6	11.90
Calamar de playa y su refrito	2-3-5-6-8	14.90
Coquinas	2-5-6	15.90

En caso de padecer alguna intolerancia alimentaria,
avísanos para cuidarte mejor

Platillos con tradición

Lomo de bacalao con mongetas y langostinos	1-2-3-5-7-8	16.90
Pulpo a la plancha, parmentier pimentón y su picadillo	1-2-3-5-6-8-11	22.90
Merluza de pincho en suquet con mejillones y gambas	1-2-3-5-6-7-8-12	24.00
Albóndigas en salsa de fricandó con ceps	2-3-8	12.50
Nuestro cap i pota tradicional	3-5	14.50
Secreto ibérico con chimichurri de hierbas frescas, patatas y pimientos	3-5-8	18.90
Lomo bajo de vaca madurada fileteado con patatas y pimientos del Padrón	2-3	25.00

Huevos camperos con...

Migas de bacalao encebollado	1-3-4	14.90
Chistorra navarra y pimientos del Padrón	3-4	14.90
Steak tartar de lomo bajo de vaca en aliño de mostaza	1-3-4-5-8-9	14.90

Postres

Tarta de queso asada con confitura de frutos rojos	2-3-4	6.90
Trufas de chocolate caseras	2	5.40
Croissant relleno de crema de limón y frutos rojos	2-3-4	6.90
Coulant de praliné con helado	2-4-12	6.90
Helados de la casa	2-4	5.60