



# LA CARTA

HORARIO: 13.00H - 16.00H  
20.00H - 22.00H



## TAPAS

<b>PACK MEJILLONERA</b>	
<i>2 ostras rizadas + 1 copas de champagne</i>	16.00 €
<i>2 ostras rizadas + 1 copas de cava</i>	12.00 €
<b>OSTRAS AL GUSTO</b>	3.00 €
<i>ostras rizadas al natural, con espuma o a la brasa</i>	
<b>PATATAS BRAVAS</b>	7.00€
<b>BUÑUELOS DE BACALAO (4U)</b>	14.00 €
<i>al ajoarriero y pil-pil</i>	
<b>CROQUETA DE</b>	2.80 €
<i>salmón ahumado, rape y gambas, jamón de pato y asado de pollo</i>	
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (80GR)</b>	22.00 €
<b>PAN CON TOMATE</b>	6.00€
<b>TABLA DE QUESOS</b>	15.00 €
<b>CALAMARES A LA ROMANA</b>	16.00 €
<b>NUGGETS DE PECHUGA DE POLLO</b>	12.00 €
<i>con maionesa verde</i>	
<b>CRACK DE VENTRESCA DE ATÚN</b>	16.00 €
<i>con mayonesa de ajo negro y cítricos</i>	
<b>TARTAR DE ATUN ROJO</b>	18.00 €
<b>CEVICHE DEL DELTA</b>	18.00 €
<b>CARPACCIO DE GAMBA ROJA</b>	18.00 €
<i>con brotes y mayonesa</i>	
<b>CARPACCIO DE PIES DE CERDO</b>	17.00 €
<i>con láminas de foie y setas</i>	
<b>ENSALADA DE TOMATE ECOLÓGICO</b>	16.00 €
<i>con ventresca de atún, aceitunas y cebolla morada</i>	
<b>ALMEJAS FINAS A LA MARINERA</b>	25.00 €
<b>MEJILLONES THAI</b>	12.00 €
<b>NAVAJAS A LA BRASA (12U)</b>	16.00 €
<b>LANGOSTINOS A LA BRASA (6U)</b>	16.00 €
<b>TALLARINA</b>	14.00 €

## PESCADO Y MARISCO

<b>TEXTURAS DE BACALAO</b>	22.00 €
<i>lomo de bacalao con tripas de bacalao al pil-pil con crujiente de bacalao</i>	
<b>LUBINA (180GR) CON MINIVERDURAS</b>	20.00 €
<b>LENGUADO ENTERO CON SALSAS</b>	22.00 €
<b>CAFÉ PARIS</b>	
<b>CHULETÓN DEL MAR</b>	22.00 €
<i>Parpatana de atún con salsa holandesa y pimientos del padrón</i>	
<b>LANGOSTA</b> <i>Bajo pedido previo</i>	150€/KG
<b>BOGAVANTE</b>	120€/KG
<i>con patatas fritas, huevo frito o sofrito de tomate y cebolla caramelizada</i>	

## ARROCES

mínimo para 2 personas

<b>PAELLA MARINERA</b>	22.00 €
<b>ARROZ NEGRO DE CALAMAR ENCEBOLLADO Y GAMBA ROJA</b>	26.00 €
<b>ARROZ DE PATO, KIMCHI Y YAKISOBA</b>	22.00 €
<b>ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y ORTIGAS</b>	26.00 €
<b>CALDERETA DE LANGOSTA</b>	150€/KG
<i>Bajo pedido previo</i>	

## CARNES

<b>SOLOMILLO</b>	24.00 €
<i>con parmentier, foie y salsa de amaretto</i>	
<b>VENTRESCA DE DUROC A LA BRASA</b>	20.00 €
<b>CHULETÓN A LA BRASA</b>	70€/KG
<i>con papas arrugas y chimichurri</i>	
<b>COSTELLA RIBS DE CERDO IBÉRICO</b>	18.00 €
<i>a baja temperatura con salsa barbacoa</i>	



# PARA TERMINAR



## POSTRES

<b>LINGOTE DE YOGUR Y CASIS</b> <i>con helado de vainilla</i>	9.00 €
<b>LEMON PIE</b>	9.00 €
<b>SACHER</b>	9.00 €
<b>SUAVE DE AVELLANA</b>	9.00 €
<b>CUADRO DE FRUTAS</b> <i>crema de mango con fruta de temporada</i>	8.00 €
<b>HELADO AL GUSTO</b> <i>chocolate, fresa, vainilla, mango</i>	3.00€ /BOLA

## CAFÉS

<b>CAFÉ SOLO / CORTADO</b>	2.00 €
<b>CAFÉ CON LECHE / CARAJILLO</b>	2.50 €
<b>INFUSIONES</b>	3.00 €

## LICORES

<b>CREMA DE LICOR D'ARRÒS</b>	4.00 €
<b>LICOR D'HERBES</b>	4.00 €
<b>ORUJO BLANC</b>	4.00 €
<b>GRAPPA</b>	6.00 €
<b>KESHO DESTILAT D'ARRÒS</b>	8.00 €
<b>MARIE BRIZARD</b>	4.00 €
<b>LICOR CREMA CATALANA</b>	4.00 €
<b>AMARETTO</b>	4.00 €
<b>FRANGELICO</b>	4.00 €
<b>LIMONCELLO DI CAPRI</b>	4.00 €
<b>PACHARAN</b>	4.00 €
<b>JAGGERMEISTER</b>	4.00 €

## COCKTAILS

<b>DAIQUIRI PASIÓN</b>	11.00 €
<b>CAIPIROSKA COCOTHAI</b>	12.00 €
<b>CAIPIRINHA</b> <i>cachaça, limón y azúcar</i>	10.00 €
<b>MOJITO</b> <i>ron, limón, menta, sola y angostura</i>	10.00 €
<b>PINYA COLADA</b> <i>ron, coco, mangaroca y piña</i>	11.00 €
<b>BLOODY MARY</b> <i>gin, azúcar y lima</i>	9.00 €
<b>MOSCOW MULE</b> <i>vodka, ginger beer, lima</i>	11.00 €
<b>COCKTAIL SIN ALCOHOL</b> <i>consultar sabores con el equipo</i>	9.00 €
<b>BATIDOS ARTESANOS</b> <i>con y sin alcohol / sin lactosa / gluten free</i> <i>sabores: coco, frutos rojos, fresa y passion fruit</i>	10.00 €



## VINO A COPAS

### BLANCOS

MODERNISTA BLANC	4.00€
INDIÀ BLANC	4.50€
GAMBERRO BLANC	6.50€
LA MAR DE TERRAS GAUDA	7.50€

### ROSADOS

CAN SUMOI LA ROSA	4.50€
REGINA	5.00€

### TINTOS

MODERNISTA NEGRE	4.00€
INDIÀ NEGRE ROURE	4.50€
GAMBERRO NEGRE DE GUARDA	6.50€

### ESPUMOSOS

AGUSTÍ TORELLÓ MATA BRUT RESERVA	6.00€
RAVENTÓS I BLANC DE NIT	6.00€
MUMM CORDON ROUGE	10.00€
VEUVE CLICQUOT	12.00€
CHANDON SPRITZ	8.00€

### SANGRIA

SANGRIA LOLEA TINTO	5.00€
SANGRIA LOLEA CAVA	5.00€

## VINO BLANCO

MODERNISTA BLANC	TERRA ALTA	18.00€
INDIÀ BLANC	TERRA ALTA	24.00€
GAMBERRO BLANC	TERRA ALTA	38.00€
VINYES DEL GRAU MACABEU	TERRA ALTA	18.00€
MA IAIA CINTA ORIGEN	TERRA ALTA	23.00€
MA IAIA CINTA HOMENATGE	TERRA ALTA	33.00€
PETITES ESTONES BLANC	TERRA ALTA	24.00€
RAIG DE RAÏM	TERRA ALTA	20.00€
LES BRUGUERES	PRIORAT	36.00€
ARTIGAS BLANC DE MAS ALTA	PRIORAT	36.00€
CÉRVOLES BLANC	COSTERS DEL SEGRE	42.00€
XIC AGUSTÍ TORELLÓ MATA	PENEDÈS	22.00€
CAN SUMOI PERFUM	PENEDÈS	24.00€
BLANC SELECCIÓ JOSEP FORASTER	CONCA DE BARBERÀ	25.00€
QUINTALUNA DE OSSIAN	VT. CASTILLA LEÓN	30.00€
BELONDRADE Y LURTON	RUEDA	59.00€
ENVIDIA COCHINA	RÍAS BAIXAS	42.00€
LEIRANA FORJA DEL SALNÉS	RIAS BAIXAS	32.00€
CÍES	RIAS BAIXAS	31.00€
LA MAR DE TERRAS GAUDA	RIAS BAIXAS	32.00€
PAZO SANT MAURO	RIAS BAIXAS	34.00€
JUAN GIL	JUMILLA	22.00€
REBELDES	MONTSANT	25.00€

€

## SANGRIA LOLEA

SANGRIA LOLEA TINTO	21.00€
SANGRIA LOLEA CAVA	21.00€
SANGRIA LOLEA BLANCO	21.00€
SANGRIA LOLEA ECO	23.00€
SANGRIA LOLEA ROSADO	23.00€

## VINO TINTO

MODERNISTA NEGRE	TERRA ALTA	18.00€
INDIÀ ROURE	TERRA ALTA	24.00€
GAMBERRO DE GUARDA	TERRA ALTA	38.00€
MON IAIO SISCO ORIGEN	TERRA ALTA	23.00€
L'AVI ARRUFÍ	TERRA ALTA	32.00€
SINDICAT LA FIGUERA	MONTSANT	22.00€
SANTBRU	MONTSANT	31.00€
BLAU	MONTSANT	23.00€
SCALA DEI PRIOR	PRIORAT	42.00€
LA VENDIMIA	RIOJA	23.00€
LINDES DE REMELLURI LABASTIDA	RIOJA	30.00€
BAIGORRI CRIANZA	RIOJA	28.00€
VIZCARRA SENDA DEL ORO	RIBERA DEL DUERO	23.00€
PRUNO	RIBERA DEL DUERO	26.00€
PSI	RIBERA DEL DUERO	63.00€
MICROSCOPI	SENSE D.O.	23.00€
NUDE DE BARBADILLO	VT. CADIZ	28.00€
PÉTALOS DEL BIERZO	BIERZO	32.00€
ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESP.	CASTILLA Y LEÓN	48.00€
MAURO	CASTILLA Y LEÓN	57.00€
NUMANTHIA	TORO	79.00€

## VINO ROSADO

ELS NANOS DE JOSEP FORASTER	CONCA DE BARBERÀ	17.00€
PETIT CAUS	PENEDÈS	21.00€
CAN SUMOI LA ROSA	PENEDÈS	26.00€
SINDICAT LA FIGUERA ROSAT	MONTSANT	23.00€
SCALA DEI PLA DELS ÀNGELS	PRIORAT	42.00€
FLAMINGO ROSÉ	RIBERA DEL DUERO	33.00€
TORELLÓ ROSÉ D'ABRIL	PENEDÈS	26.00€

# ESPUMOSOS

AGUSTÍ TORELLÓ MATA B. R	24.00€
AGUSTÍ TORELLÓ MATA RESERVA BARRICA	36.00€
KRYPTA D'AGUSTÍ TORELLÓ MATA	86.00€
JUVÉ&CAMPS RESERVA FAMÍLIA	32.00€
LLOPART BRUT NATURE	28.00€
LLOPART LEOPARDI	41.00€
TORELLÓ BRUT RESERVA	26.00€
RECAREDO TERRERS	39.00€
RAVENTÓS I BLANC DE NIT	35.00€
LLOPART MICROCOSMOS ROSÉ	38.00€
TORELLÓ BRUT ROSÉ	34.00€
JOSEP FORASTER ROSAT TREPAT	27.00€
MUMM CORDON ROUGE	57.00€
MUMM CORDON ROUGE ROSÉ	70.00€
VEUVE CLIQUOT YELLOW LABEL	70.00€
VEUVE CLIQUOT ROSÉ	94.00€
BOLLINGER SPECIAL CUVEE	99.00€
DELAMOTTE BRUT	62.00€
LAUREN PERRIER	55.00€
RIMARTS	30.00€

xerta  
mar



@xertamar



# PARA TERMINAR



## CAFÉS

CAFÉ SOLO / CORTADO	2.00 €
CAFÉ CON LECHE / CARAJILLO	2.50 €
INFUSIONES	3.00 €

## LICORES

CREMA DE LICOR D'ARRÒS	4.00 €
LICOR D'HERBES	4.00 €
ORUJO BLANC	4.00 €
GRAPPA	6.00 €
KESHO DESTILAT D'ARRÒS	8.00 €
MARIE BRIZARD	4.00 €
LICOR CREMA CATALANA	4.00 €
AMARETTO	4.00 €
FRANGELICO	4.00 €
LIMONCELLO DI CAPRI	4.00 €
PACHARAN	4.00 €
JAGGERMEISTER	4.00 €

## COCKTAILS

<b>DAIQUIRI</b> <i>ron, limón y azúcar</i>	10.00 €
<b>CAIPIROSKA</b> <i>sabores: fresa, frutos rojos, passion fruit</i>	11.00 €
<b>CAIPIRINHA</b> <i>cachaça, limón y azúcar</i>	10.00 €
<b>MOJITO</b> <i>ron, limón, menta, sola y angostura</i>	10.00 €
<b>PINYA COLADA</b> <i>ron, coco, mangaroca y piña</i>	11.00 €
<b>NEGRONI</b> <i>gin, campari, vermut negro</i>	11.00 €
<b>MARGARITA</b> <i>tequila, limón, azúcar y triple seco</i>	11.00 €
<b>WHISKY SOUR</b> <i>whisky, limón, azúcar y clara de huevo</i>	11.00 €
<b>PISCO SOUR</b> <i>pisco, limón, azúcar y clara de huevo</i>	11.00 €
<b>AMARETTO SOUR</b> <i>amaretto, limón, azúcar y clara de huevo</i>	11.00 €
<b>EXPRESSO MARTINI</b> <i>licor de café, café, vodka y azúcar</i>	11.00 €
<b>TOM COLLINS</b> <i>gin, azúcar y lima</i>	11.00 €
<b>MOSCOW MULE</b> <i>vodka, ginger beer, lima</i>	11.00 €
<b>SANGRÍA</b> <i>copa</i>	9.00 €
<i>jarra</i>	20.00 €
<b>COCKTAIL SIN ALCOHOL</b> <i>consultar sabores con el equipo</i>	9.00 €
<b>BATIDOS ARTESANOS</b> <i>con y sin alcohol / sin lactosa / gluten free</i> <i>sabores: coco, frutos rojos, fresa y passion fruit</i>	10.00 €



# BEBIDAS



## GINEBRA

BOMBAY DRY	7.00€
BEEFEATER	7.00€
SEAGRAM'S	7.00€
BOMBAY SAPPHIRE	8.00€
MALFY	8.00€
BEEFEATER PINK	7.00€
PUERTO DE INDIAS	7.00€
BULLDOG	7.00€
MONKEY	8.00€
MARTIN MILLER'S	12.00€
G'VINE	12.00€
HARBOUR	12.00€
TANQUERAY TEN	9.00€
OXLEY	10.00€
GIN MARE	10.00€
HENDRICK'S	10.00€
CITADELLE	12.00€

## RON

HAVANA 3	7.00€
HAVANA 7	9.00€
BACARDÍ	7.00€
BARCELÓ	7.00€
MATUSALEM 23 AÑOS	15.00€
SANTA TERESA 1796	13.00€

## BOURBON

JACK DANIEL'S	11.00€
MAKER'S MARK	13.00€

## COGNAC

HENESSY VS	18.00€
------------	--------

## VODKA

ABSOLUT	7.00€
ERISTOFF	7.00€
BELUGA	14.00€
BELVEDERE	13.00€
GREY GOOSE	12.00€

## TEQUILA-MEZCAL

ALTOS PLATA	8.00€
PATRÓN AÑEJO	12.00€
PATRÓN REPOSADO	12.00€
SIETE MISTERIOS DOBE ÁGAVE	8.00€

## WHISKY

DEWAR'S WHITE LABEL	7.00€
BALLANTINES	7.00€
JAMESON	7.00€
J.B.	7.00€
GLENMORANGIE 10	13.00€
JAMESON BLACK BARREL	13.00€
GLENROTHES 12	14.00€
MACALLAN 12	14.00€
CHITA SUNTORY	15.00€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16.00€
LAPHROAIG 10	14.00€

## BRANDY

DUQUE DE ALBA	16.00€
LARIOS 1866	19.00€
DARTIGALONGUE	22.00€