

CAVES I CHAMPAGNE

Parató, Brut Reserva macabeo · xarel·lo · parellada · chardonnay	12,9
Rovellats Imperial, Brut Rosé grenache · mourvèdre	18,75
Parxet, Brut Reserva macabeo · parellada · pansa blanca	17
Gramona Imperial xarel·lo · macabeu · chardonnay	28
Juve i Camps Reserva de la Família xarel·lo · macabeo · parellada	25

BLANCS BLANCOS WHITE

Parató Ecológico (D.O. Penedès) xarel·lo	11,9
Mar Blanc (D.O. Empordà) picapoll · malvasia	21
Ilercavònia (D.O. Terra Alta) garnacha blanca	16,9
Manuel Manzaneque (D.O. Finca Elez) chardonnay	18
Gregal d'Espells (D.O. Penedès) muscat · gewürztraminer · malvasia	14,85
Bancal del Bosc (D.O. Montsant) garnacha blanca	18
Anima (D.O. Costers del Segre) chardonnay · xarel·lo · alvarinho	15,9
Marqués de Alella (D.O. Alella) alvarinho	14,35
Gessami (D.O. Penedès) muscat de alejandria · muscat de frontignan · sauvignon	18
Jean Leon (D.O. Penedès) chardonnay	22
Montespina (D.O. Rueda) sauvignon blanc	14,35
Afortunado (D.O. Rueda) verdejo	13,85
Eresma (D.O. Rueda) verdejo	16,9
Torre La Moreira (D.O. Rias Baixas) alvarinho	18
Pazo do Castrelo (D.O. Rias Baixas) alvarinho	21

ROSATS ROSADOS ROSÉ

Parató Rosat (D.O. Penedès) pinot noir	11,9
Petit Caus Ecológico (D.O. Penedès) tempranillo · cabernet sauvignon · merlot · syrah	14,35
Enate (D.O. Somontano) cabernet sauvignon	16,85

NEGRES TINTOS RED

Finca Renardes Ecológico (D.O. Penedès) ull de llebre · cabernet sauvignon · carinyena	13,5
Almodí (D.O. Terra Alta) garnacha peluda	16
Acústic (D.O. Montsant) garnacha · carinyena	22
Sons (D.O. Montsant) carinyena · garnacha · ull de llebre	16,5
Mas Oller (D.O. Empordà) syrah · garnacha · cabernet sauvignon	21
Enrique Mendoza (D.O. Alicante) pinot noir	21
Matsu, El Pícaro (D.O. Toro) tinta de toro	17
Castell del Remei Gotim Bru (D.O. Costers del Segre) ull de llebre · cabernet sauvignon · merlot · garnatxa	17,85
Ritme (D.O. Priorat) carinyena · garnacha	23
Ceps Nous (D.O. Priorat) garnatxa · mazuelo · syrah · cabernet sauvignon · merlot	26
Sincronía Ecológico (D.O. Mallorca) callet · montonegre · syrah	19,5
Losada (D.O. Bierzo) mencia	19
Honoro Vera (D.O. Calatayud) garnacha	14,85
Tres Picos (D.O. Campo de Borja) garnacha	29,75
Basagoiti, crianza (D.O. Rioja) tempranillo	16
Roda (D.O. Rioja) tempranillo	39,75
La Montesa (D.O. Rioja) garnacha · tempranillo · mazuelo	21
Predicador (D.O. Rioja) tempranillo	30,8
Entre lobos (D.O. Ribera del Duero) tinta fina	16
Figero 12, crianza (D.O. Ribera del Duero) tinta fina	24
Carmelo Rodero, crianza (D.O. Ribera del Duero) tinta fina	29
Marqués de Riscal 37,5 cl. (D.O. Rioja) tempranillo	17

SANGRIA

Sangría de vino tinto	16
Sangría de vino blanco	16
Sangría de cava Parató	17

Patatas Bravas Patatas Bravas	"Patatas Bravas" with garlic mayonnaise and spicy smoked paprika sauce	4,25
Bunyols de morro de bacallà Buñuelos de morro de bacalao	Salt cod and parsley fritters	4,8
Croquetes casolanes de pernil de gla (unitat) Croquetas caseras de jamón de bellota (unidad)	Home made Jabugo ham croquettes (sold individually)	1,6
Llagostins amb tàrtara casolana Langostinos con tàrtara casera	Langoustines with tartar sauce	5,95
Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva i vinagre Merlot Anchoas del Cantábrico con aceite de oliva y vinagre Merlot	Salted Cantabrian anchovies	6,85
Espatlla de gla "Juan Manuel" (D.O. Gujuelo) Paletilla de Jabugo "Juan Manuel" (D.O. Gujuelo)	Cured best Jabugo ham "Juan Manuel" (D.O. Gujuelo)	8,9
Ensaladilla rusa del Victoria Ensaladilla rusa del Victoria	Potato, tuna, pea, carrot, caper and mayonnaise salad	3,95
Hummus amb pa de pita Hummus con pan de pita	Home made hummus with pita bread	4,8
Escalivada amb anxoves del Cantàbric Escalivada con anchoas del Cantábrico	Oven roasted red pepper, onion and aubergine with Cantabrian anchovies	5,9
Tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina, ceba tendra i olivada Tomate de temporada con ventresca de atún, cebolla tierna y olivada	Seasonal heritage tomatoes with tuna belly, spring onion and olivada	7,8
Amanida de ruca, codonyat, formatge de cabra de la Nuri i ametlles torrades Ensalada de rúcula, membrillo, queso de cabra de la Nuri y almendras tostaditas	Rocket salad with Nuri's goat cheese, quince jelly and toasted almonds	6,5
Amanida d'alvocat, ruca, llagostins i vinagreta d'alfàbrega Ensalada de aguacate, rúcula, langostinos y vinagreta de albahaca	Rocket, avocado and langoustines with a basil vinaigrette	8,95
Cassola de musclos al vapor amb herbes del Mediterrani Cazuela de mejillones al vapor con hierbas del Mediterráneo	Pan-steamed mussels with Mediterranean herbs	6,2
Pop a "Feira" al gust de José Pulpo a Feira al gusto de José	Galician style octopus with smoked paprika and extra virgin olive oil, José style	9,95
Broqueta de llagostins a la planxa amb all i oli Brocheta de langostinos a la plancha con alioli	Grilled langoustine skewer with aioli	3,9
Gambes a l'allet amb un toc de picant Gambas al ajillo con un toque de picante	Sizzling prawns cooked in a pot with garlic, chilli and mountain herbs	9,95
Calamars de platja a la planxa amb llimona Calamares de playa a la plancha con limón	Grilled squid with lemon dressing	6,95
Llom de tonyina de la Boqueria a la planxa amb alvocat, tomàquet i alfàbrega Lomo de atún de la Boqueria a la plancha con aguacate, tomate y albahaca	Grilled tuna from the Boqueria market with avocado, tomato and basil	12
Gambes a la planxa amb oli verge i sal Maldon Gambas a la plancha con aceite virgen y sal Maldon	Grilled prawns with extra virgin olive oil and Maldon salt	6
Pop de roca a la graella Pulpo de roca a la parrilla	Grilled octopus with garlic mash	8,5
Bacallà arrebossat amb tàrtara de mango Bacalao rebozado con tàrtara de mango	Fried and battered cod with mango tartar	7,5
Peix fregit (s/m) Pescadito frito (s/m)	Fried small fish (depending on market availability)	5,95
Calamar de platja a l'andalusa amb maionesa de llima Calamar de playa a la andaluza con mayonesa de lima	Andalucian style fried squid with lime mayonnaise	7,5
Xipirons fregits Chipirones fritos	Fried little squid	9

Cors de carxofes cruixents amb romesco Corazones de alcachofas crujientes con romesco	<i>Fried and crispy artichoke hearts with romesco sauce</i>	7,8
Pebrots de Padrón Pimientos de Padrón	<i>Fried spicy green Padrón peppers</i>	4,75
Alberginia fregida amb mel i llima Berenjena frita con miel y lima	<i>Crispy aubergine with honey and lime</i>	4,2
Saltat de bolets de temporada Salteado de setas de temporada	<i>Sautéed wild seasonal mushrooms</i>	5,5
Puntes d'espàrrecs verds a la planxa amb tomàquet cherry i vinagreta de nous Puntas de espárragos verdes a la plancha con tomate cherry y vinagreta de nueces	<i>Grilled green asparagus with cherry tomato and a walnut dressing</i>	6,5
Cigrons amb espinacs frescos i cansalada ibèrica Garbanzos con espinacas frescas y panceta ibérica	<i>Sautéed chickpeas, fresh spinach and iberian pancetta</i>	4,8
Daus de filet de vedella de Girona amb pebrots i patates fregides Dados de solomillo de ternera de Girona con pimientos y patatas fritas	<i>Grilled Girona fillet steak with Padrón peppers and frites</i>	11,5
Entrecot de vedella del Pirineu i de bona carn (200g) Entrecot de ternera del Pirineo y de buena carne (200g)	<i>Grilled best sirloin steak from the Pyrenees (200g)</i>	10,95
Hamburguesa de vedella de la Kate amb formatge, ceba caramel·litzada i bacó (200g) Hamburguesa de ternera de la Kate con beicon, cebolla caramelizada y queso (200g)	<i>Kate's special hand made burger with bacon, caramelized onion and cheese (200g)</i>	8,5
Hamburguesa "La Generosa" amb formatge de cabra, ruca i ceba caramel·litzada (200g) Hamburguesa de ternera "La Generosa" con queso de cabra, rúcula y cebolla caramelizada (200g)	<i>Hand made burger "La Generosa" with goat cheese, rocket and caramelized onion (200g)</i>	9,8
Xai de muntanya al forn amb vi blanc del Penedès, romaní i farigola Cordero de montaña al horno con vino blanco del Penedés, romero y tomillo	<i>Oven roasted mountain lamb with white wine from the Penedès, rosemary and thyme</i>	12,5
Xoriçets artesans d'Astorga a la sidra Choricitos artesanos de Astorga a la sidra	<i>Sizzling artisan Astorga chorizos braised in Asturian Cider</i>	5,2
Botifarra artesana amb mongetes de Santa Pau Botifarra artesana con judías de Santa Pau	<i>Grilled farmhouse sausage with Santa Pau white beans</i>	7,5
Broqueta de pollastre marinat amb fines herbes i espècies Brocheña de pollo marinado con finas hierbas y especias	<i>Grilled chicken kebab marinated with herbs and spices</i>	6,95
Aletes de pollastre amb llimona i bitxo Alitas de pollo al limón y guindilla	<i>Chicken wings with garlic, lemon and chilli</i>	4,9
Ous de Calaf estrellats amb pernil de gla Huevos de Calaf estrellados con jamón de Jabugo	<i>Fried farmhouse egg and chips with cured Jabugo ham</i>	7,95
Ous de Calaf estrellats amb xoriçets d'Astorga Huevos de Calaf estrellados con choricitos de Astorga	<i>Fried farmhouse egg and chips with Astorga chorizo</i>	5,5
Truita de patates i sobrasada de Mallorca amb all i oli Tortilla de patatas y sobrasada de Mallorca con alioli	<i>Mallorcan sobrasada sausage omelette topped with garlic mayonnaise</i>	4,65
Paella de peix i marisc Paella de pescado y marisco	<i>Seafood paella</i>	14,5
Paella d'hortalisses, ceps i farigola Paella de hortalizas, ceps y tomillo	<i>Garden vegetable, wild mushroom and thyme paella</i>	13,5
Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge Pan de coca con tomate de colgar y aceite virgen de oliva	<i>Toasted coca bread rubbed with tomato and extra virgin olive oil</i>	1,75

POSTRES / DESSERTS

Pastís de formatge, festuc i fruita de la passió Tarta de queso, pistacho y fruta de la pasión	<i>Pistachio and passion fruit cheesecake</i>	5,9
Mousse de xocolata blanc i negra Mousse de chocolate blanco y negro	<i>Dark and white chocolate mousse</i>	5,2
Crema Catalana Crema Catalana	<i>Catalan crème brûlée</i>	4,5
Platet de formatges amb codonyat Platillo de quesos con membrillo	<i>Selection of Spanish cheeses with quince jelly</i>	6
Trufes casolanes de whisky, brandy, marc de cava i Bailey's Trufas caseras de whisky, brandy, marc de cava y Bailey's	<i>Home made whisky, brandy, Bailey's and marc de cava truffles</i>	4,5
Gelats i xarxups Helados y sorbetes	<i>Ice-cream or sorbet</i>	4,5

VINS PER LES POSTRES · VINOS PARA EL POSTRE

DESSERT WINE	
Vi de Glass Gewustraminer (D.O. Penedès)	7
Garvey Pedro Ximénez (D.O. Jerez)	5,5
Moscatel Vallformosa (D.O. Penedès)	3,5
Lustau Oloroso 1997 (D.O. Jerez)	5,5
Palo Cortado La Península (D.O. Jerez)	4,9
Niepoort Ruby (Oporto)	4,75

COCKTAILS

7€

MOJITO CLÁSICO
MOJITO BARCELONÉS
CAIPIRINHA
CAIPIROSKA DE FRESA
MARGARITA
DAIQUIRI
PIÑA COLADA
DRY MARTINI
NEGRONI

Y hacemos los clásicos...

Els nostres plats es cuinen al moment i es serveixen en l'ordre que surten de la cuina.
A compartir i gaudir!

We cook our dishes fresh to order and deliver them straight to your table as soon as they are ready. It's best to tuck in and share dishes as they may come at different times. Enjoy!

Nuestros platos se cocinan al momento y se sirven en el orden que salen de la cocina.
A compartir y disfrutar!

Tenemos a su disposición cartas con información en materia de alergias e intolerancias alimentarias

Tenim a la seva disposició cartes amb informació en matèria d'allèrgies i intoleràncies alimentàries

We have menus available with food allergy information

Preus terrassa + 15% Precios terraza + 15% Terrace price + 15%
I.V.A. inclòs I.V.A. incluido VAT included