

CAVES I CHAMPAGNE

Parató, Brut Reserva macabeo · xarel·lo · parellada · chardonnay	12,9
Rovellats Imperial, Brut Rosé grenache · mourvèdre	19
Parxet, Brut Reserva macabeo · parellada · pansa blanca	17
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
l·l·ercavònia (D.O. Terra Alta) gamacha blanca	16,9
Gregal d'Espells (D.O. Penedès) muscat · gewürztraminer · malvasia	14,85
Bancal del Bosc (D.O. Montsant) gamacha blanca	18
Anima (D.O. Costers del Segre) chardonnay · xarel·lo · alvarinho	16
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	14,5
Afortunado (D.O. Rueda) verdejo	13,85
Fresma (D.O. Rueda) verdejo	16,9
Torre La Moreira (D.O. Rias Baixas) alvarinho	18

ROSATS ROSADOS ROSÉ

Parató Rosat (D.O. Penedès) pinot noir	11,9
Enate (D.O. Somontano) cabernet sauvignon	16,5

SANGRIA

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

NEGRES TINTOS RED

Finca Renardes Ecológico (D.O. Penedès) ull de llebre · cabernet sauvignon · carinyena	13,5
Almodí (D.O. Terra Alta) gamacha peluda	16
Acústic (D.O. Montsant) gamacha · carinyena	22
Sons (D.O. Montsant) carinyena · gamacha · ull de llebre	17
Mas Oller (D.O. Empordà) syrah · gamacha · cabernet sauvignon	21
Enrique Mendoza (D.O. Alicante) pinot noir	21
Castell del Remei Gotim Bru (D.O. Costers del Segre) ull de llebre · cabernet sauvignon · merlot · gamatxa	17
Ritme (D.O. Priorat) carinyena · gamacha	23
Sincronía Ecológico (D.O. Mallorca) callet · montonegre · syrah	19,5
Losada (D.O. Bierzo) mencia	19
Tres Picos (D.O. Campo de Borja) gamacha	29,75
Basagoiti, crianza (D.O. Rioja) tempranillo	16
Roda (D.O. Rioja) tempranillo	42
La Montesa (D.O. Rioja) gamacha · tempranillo · mazuelo	21
Predicador (D.O. Rioja) tempranillo	31
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

CERVESA CERVEZA BEER

San Miguel 1516	3
San Miguel Fresca	3,2
Alhambra Reserva 1925	3,25
Kronenbourg 1664	3,5
Carlsberg	3,5

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

POSTRES / DESSERTS

Sopa de fruits vermells amb gelat de iogurt	<i>Red berry soup with yogurt ice-cream</i>	4,9
Sopa de frutos rojos con helado de yogurt		
Pastís de formatge, festuc i fruita de la passió	<i>Pistachio and passion fruit cheesecake</i>	5,9
Tarta de queso, pistacho y fruta de la pasión		
Mousse de xocolata blanc i negra	<i>Dark and white chocolate mousse</i>	5,2
Mousse de chocolate blanco y negro		
Crema Catalana	<i>Catalan crème brûlée</i>	4,5
Crema Catalana		
Platet de formatges amb codonyat	<i>Selection of Spanish cheeses with quince jelly</i>	6
Platillo de quesos con membrillo		
Pastís d'ametlla amb gelat de canyella	<i>Almond tart with cinnamon ice-cream</i>	5,2
Tarta de almendras con helado de canela		
Trufes casolanes de whisky, brandy, marc de cava i Bailey's	<i>Home made whisky, brandy, Bailey's and marc de cava truffles</i>	4,5
Trufas caseras de whisky, brandy, marc de cava y Bailey's		
Gelats i xarrups	<i>Ice-cream or sorbet</i>	4,5
Helados y sorbetes		

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

I.V.A. inclós I.V.A. incluido VAT included