

CARTA

PER COMPARTIR

PIZZES

sense gluten
+1.50

L'Atrevida 13.80

crema de ceps trufada, carpaccio
de ceps i emmental

La Carnívora 12.80

bacó, botifarra negra, mozzarella,
emmental i salsa BBQ

L'Hortera 12.50

ceba tendra, espàrrecs verds,
pebrot vermell i verd, carbassó, xerris,
salsa romesco, mozzarella i emmental

La Viciosa 13.20

ricotta, gorgonzola, emmental,
formatge de cabra, mozzarella i codony

La De Sempre 12.00

pernil dolç, emmental i mozzarella

TOPPINGS

+1.50

bacó	gorgonzola
ou	codony
botifarra negra	sriracha

fetes al moment (25')

TAPES

Braves 5.50

Les tradicionals

Braves de La Gola 6.90

botifarra negra, bacó i ceba cruixent

Braves de moniato 7.80

*oli d'alfàbrega,
lactonesa de cítrics i parmesà*

Croquetes (6u) 8.90

casolanes

Calamars a l'andalusa 9.50

amb maionesa de cítrics

Moussaka d'albergínia 9.10

*fregida, cremós de carabassa
i xips de verdures*

Pernil ibèric de Cordòva 10.90

amb pa de coca torrada

Provolone al forn 7.90

amb tomàquet i orenga

Finguers de pollastre 7.50

amb salsa BBQ

Sticks de formatge (6u) 6.50

amb melmelada de maduixa i roses

Hummus 6.50

amb olivada i crudités

CARTA

PER COMPARTIR

DELÍCIES DEL XEF

Salmó marinat 8.50

amb salsa Tzatziki

Vieires (2u) 9.80

*amb llàgrima de coliflor
i salsa de miso*

Carpaccio de gamba 9.50

*amb vinagreta de sèsam i fruits secs
i lactonesa de wasabi*

Foie micuit 12.90

amb melmelada de figues i maduixa

Melós de galta de vedella 14.20

amb parmentier de moniato

Bombes de morcilla 9.00

i pinyons (6u)

amb compota de poma

****Vins i licors recomenats per
acompanyar els postres****



Costelles de porc Duroc 22.00

*caramel·litzades amb patates al caliu
i salsa de formatges *40cm**

Vi recomanat: 15º Velvet

Entrecot de vedella a pes

amb patates al ximixurri i salsa de ceps

**peces entre 250-600gr* 42€/Kg*

Vi recomanat: Alejairén

POSTRES

Sorbet de llima i llimona 4.30

amb espuma de Thunder Bitch

****Limoncello** 30ml 2.50**

Cremós de formatge 4.50

amb melmelada de maduixa i crumble

****Garnatxa dolça** 30ml 3.00**

Brownie 4.80

de xocolata negra i avellanes

****Pedro Ximenez** 30ml 3.00**

Bombes de xocolata i praliné 7.20

amb gelat de Ferrero Rocher

****Ximénez Spinola** 30ml 6.00**

Mató 7.00

*amb gelat de mel de romaní, emulsió de
sèsam i pinyons i aroma de tòfona*

****Muscat de Rivesaltes** 30ml 3.00**

Mousse de maduixa i nata 4.40

amb liofilitzats de mango

****Bayleis xocolata** 30 ml 2.50**

CELLER

EMPORTAT EL VI A CASA A PREU DE BOTIGA*



Poesia (D.O. Tarragona)

Macabeu, xarel·lo i muscat d'Alexandria
Jove, suau, fresc, cítric amb notes de fruita blanca

Sauvignon blanc (D.O. La Mancha)

Sauvignon blanc
Jove, llarg, aromàtic amb notes de fruites tropicals
Ecològic i vegà

Oratge (D.O. Terra Alta)

Garnatxa blanca
Jove, fresc, afruitat de cos mig
Ecològic i vegà

Mas Picoso (D.O. Montsant)

Blanc de Noirs. Garnatxa negra i vermella
Sec en boca amb aromes de fruits vermells
Vegà

Cora (D.O. Penedès)

Muscat d'Alexandria, muscat de Frontignan i xarel·lo
Sedós i persistent, afruitat, final sec en boca
Ecològic, vegà i mínima intervenció

Parientes (D.O. Rueda)

Verdejo
Fresc, untuós, perfumat amb aromes tropicals

Henri Fich's (D.O. Alsace Contrôlée)

Sylvaner, auxerrois, riesling, pinot gris
Persistent, afruitat, aromes florals i fruita exòtica
Fermentació llarga

Mà de ferro (D.O. Penedès)

Macabeu
Melós, fruita madura amb tocs de fusta i bríoixeria
Envellit 6 mesos en bota amb les seves lies
Ecològic

Materia prima (D.O. Penedès)

Xarel·lo i sauvignon blanc
Cos mig en boca amb aromes cítriques i tropicals
Raïm collit a mà
*Ecològic, vegà i mínima intervenció *

Valditana (Italia)

Arneis
Untuós, refrescant, final sec en boca
amb notes de fruita tropical
Ecològic i vegà

Foradada (D.O. Terra Alta)

Garnatxa blanca
Melós en boca que aporta sensació de dolçor, persistent
Ancestral i brisat
Ecològic i mínima intervenció

Biu de Sort (Costers del Segre)

Riesling
Untuós amb notes de brioxeria degut al batonnage
Criança en ampolla, vi d'alçada
Ecològic i mínima intervenció

Alejairén (D.O. La Mancha)

Airén
Estructurat, elegant, golós amb notes de fruits secs i fusta
Criança 14 mesos en bota

Vinya dels Aspres (D.O. Empordà)

Garnatxa blanca
Fresc i persistent amb notes de brioxeria i fruita blanca
Criança 6 mesos sobre lies

Baltasar Röss (Alemanya)

Riesling
Lleuger, més aviat dolç amb notes cítriques

Godeval (D.O. Valdeorras)

Godello de vinyes velles (80 anys)
Fresc, llarg en boca amb aromes de fruita madura

CELLER

EMPORTAT EL VI A CASA A PREU DE BOTIGA*



Oratge (D.O. Terra Alta)

Garnatxa negra i syrah
Jove, un punt afruitat de cos mig

Syrah Coleccion (D.O. La Mancha)

Syrah
Aromàtic, suau i fresc amb notes de fusta
Ecològic i vegà

Miloca (D.O. Montsant)

Carinyena vella
Intens, aromàtic amb notes de fruita madura

Amaltea (D.O. Penedès)

Merlot, garnatxa negra i syrah
Melós, lleuger i fresc
Criança 10 mesos en bota
Ecològic i mínima intervenció

Sàtirs (D.O. Empordà)

Cabernet sauvignon, carinyena i garnatxa negra
Pes en boca, més aviat dolç
Criança en bota. Recol·lectat a mà
Ecològic i mínima intervenció

Pandora (D.O. Toro)

Tinta fina
Sedós, dolç i persistent
Criança 6 mesos en bota

Vinculo (D.O. La Mancha)

Tempranillo
Voluminós, afruitat amb final dolç
Criança 23 mesos en bota

15º Velvet (D.O. La Mancha)

Tempranillo
Sedós amb aromes de fruites silvestres
i punts torrats. Recol·lectat a mà
Ecològic i vegà

Onix (D.O. Priorat)

Garnatxa negra, carinyena i syrah
Jove, lleuger amb final dolç
Criança 4 mesos en bota

Biu (Costers del Segre)

Pinot Noir
Jove, fresc, sedós i afruitat
Criança 10 mesos en Inox. Vi d'alçada
Ecològic i mínima intervenció

Sela (D.O. Rioja)

Tempranillo, garnatxa negra i graciano
Afruit amb final llarg
Criança 12 mesos en bota

44 Baricas (D.O. La Mancha)

Boval de vinyes velles (>40 anys)
Persistent amb tocs florals i fruita madura
Edició limitada
Ecològic i vegà

Martinet Bru (D.O. Priorat)

Garnatxa, merlot, syrah i carinyena
Gustós, notes de fruita madura amb tanins dolços
Criança de 18 mesos en bota
Ecològic

CELLER

EMPORTAT EL VI A CASA A PREU DE BOTIGA



Les Sorts (D.O. Montsant)

Garnatxa negra

Fresc amb aromes de maduixa i fruita tropical

L'Abrunet (D.O Terra Alta)

Garnatxa gris, garnatxa blanca i garnatxa negra

Lleuger, fresc amb notes de fruita vermella

Ecològic, mínima intervenció

Detallista (D.O. Penedès)

Merlot

Estructurat amb notes de cirera

Edició limitada. Criança 4 mesos en bota

Domaine de Triennes (Provence, França)

Garnatxa, syrah, merlot i cinsault

Fresc, elegant amb final més aviat dolç

Cartesius (D.O Empordà)

Garnatxa roja

Ampli, estructurat amb final sec

Ecològic i mínima intervenció



Fontallada (D.O. Cava)

Brut Nature

Macabeu, xarel·lo i parellada

Fresc, fluid amb lleuger toc herbaci i floral

Ecològic

Mas Codina (D.O. Penedès)

Brut Reserva

Macabeu, xarel·lo, chardonnay i pinot noir

Fresc, afruitat, sec amb final llarg

Envelliment 30 mesos. Vinyes velles (>30 anys)

Ecològic i vegà

Mirgin (D.O. Alta Alella)

Gran Reserva

Monastrell

Bombolla fina, untuós, notes de fruits vermells

Dumenge (Sant Jaume dels Domenys)

Xarel·lo vermell

Bombolla molt fina i cremosa, dolç en boca

Ancestral *Ecològic i mínima intervenció*