

# CARTA SENTITS



## AMANIDES

AMANIDA DE SALMÓ	14,5 €
Brots tendres, formatge crema, alvocat, tomàquets cherry i toc de mango	
AMANIDA DE MELBA	14,5 €
Brots tendres, alvocat, ceba fresca i tomàquet	
AMANIDA BURRATA	14,50 €
Brots tendres, amb tomàquets rostits i secs, olives negres d'Aragó	

## TAPES

SEITONS EN VINAGRE olives Kalamata, piparres i orenga	7,5 €
MUSCLOS al vapor amb toc de llima	9,5 €
CAÇÓ MARINAT amb pebrots del padró	12 €
PUNTILLA DE CALAMAR a l'andalusa	12,5 €
CALAMARS a l'andalusa amb maionesa de llima	14,5 €
SÈPIA a la planxa amb salsa de romesco i all i oli	15 €
COR DE CARXOFA A LA PLANXA (ut) amb encenalls de formatge	6,5 €
POP A LA GALLEGA amb patata i pebre vermell de la vera	18,5 €
PITS DE POLLASTRE CRUIXENTS amb mel i mostassa	9,5 €
BUNYOLS DE BACALLÀ 6 unitas	10,5 €
TRUITA DE PATATA AMB CEBA feta a la minute	8,5 €
PATATES BRAVES	6,5 €
CROQUETES CASOLANES (unitat) Croqueta de Chuletó o de formatge	2,5 €
DAUS DE FILET DE VACA A LA PAELLA amb fregides i padró	16,5 €
OUS TRUFATS AMB PATATES FREGIDES	13,5 €
GALTA DE VEDELLA GUISADA sobre daus de patata i un parell d'ous ferrats	14 €
TATAKI DE TONYINA VERMELLA amb sèsam i cítrics	18 €

## TAULES

amb pa de vidre amb tomàquet

Cecina de Lleó	16,5 €
Embutits Ibèrics extremenys	18,5 €
Cecina de Lleó, llonganissa, xoriço i llom ibèrics de gla	
Formatge pur d'ovella reserva	16,5 €
Formatges artesans catalans 5 varietats de formatges amb codonyat i assortit de bastonets de pa	17,5 €
Mixta d'embutits ibèrics i formatge d'ovella reserve	17,5 €
Pernil ibèric de gla extremeny	23 €

## BRASA

Guarnició patates fregides especiades, pebrots del Padró i tomàquets brasejats

MITJANA Extremenya 30 dies de maduració	50 €/Kg
Es calcula 500 gr per persona, tall mínim aprox 1kg.	
ENTRECOT de Extremenya	20,5 €
ENTRANYA DE VACA	19,5 €
HAMBURGUESA de Mitjana de Vaca	16,5 €
Amb formatge, brots tendres, tomàquet, ceba, bacon i patates fregides	
LLONGANISSA DE PAGÈS	14,5 €
PLOMA IBÈRICA	21,5 €
COSTELLES DE PORC AMB SALSA BARBACOA	17,5 €

## POSTRES

COULANT DE XOCOLATE fondant	6,5 €
BRIOCHELLE pa de pessic banyat en tres llets, sencera, evaporada i crema	6,5 €
GELAT DE XOCOLATA	6,5 €
PASTÍS DE FORMATGE CASOLANA amb melmelada de nabius	6,5 €
PASTÍS BOMBÓ DE XOCOLATA	6,5 €
CREP farcit de gelat d'avellana i xocolata fosa	6,5 €

# CARTA SENTITS



## ENSALADAS

ENSALDADA DE MELBA	I4,5 €
Brotos tiernos, aguacate, cebolla fresca y tomate de temporada	
ENSALADA DE SALMÓN	I4,5 €
brotos tiernos, dados de salmón ahumado, queso fresco, dados de aguacate, tomates cherry y toque de mango	
ENSALADA BURRATA	I4,50 €
con tomates de temporada, asados y secos, olivas negras de Aragón	

## EL TAPEO

BOQUERONES EN VINAGRE aceitunas Kalamata, piparras y orégano	7,5 €
MEJILLONES al vapor con toque de lima	9,5 €
CAZÓN EN ADOBO con pimientos del padrón	I2 €
PUNTILLA DE CALAMAR a la andaluza	I2,5 €
CALAMARES a la andaluza con mayonesa de lima	I4,5 €
SEPIA a la plancha con salsa de romesco y all i oli	I5 €
CORAZÓN DE ALCACHOFA A LA PLANCHA (uds) con virutas de queso	6,5 €
PULPO A LA GALLEGA con patata y pimentón de la vera	I8,5 €
PECHUGAS DE POLLO CRUJIENTES con miel y mostaza	9,5 €
BUÑUELOS DE BACALAO 6 unidades	I0,5 €
TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA hecha a la minute	8,5 €
PATATAS BRAVAS	6,5 €
CROQUETAS CASERAS (ud)	2,5 €
Croqueta de Chuletón o Croqueta de queso	
DADOS DE SOLOMILLO DE VACA a la sarten con fritas y pimientos de Padrón	I6,5 €
HUEVOS TRUFADOS CON PATATAS FRITAS	I3,5 €
CARRILLERA DE TERNERA GUISADA sobre dados de patata y un par de huevos fritos	I4 €
TATAKI DE ATÚN ROJO con sésamo y cítricos	I8 €

## TABLAS

pan cristal con tomate

Cecina de León	I6,5 €
Embutidos Ibéricos extremeños	I8,5 €
Cecina de León, salchichón, chorizo y lomo Ibéricos de bellota extremeños	
Queso puro de oveja reserva	I6,5 €
Quesos artesanos catalanes	I7,5 €
5 variedades de quesos con membrillo y surtido de picos de pan	
Mixta de embutidos ibéricos y queso de oveja reserva	I7,5 €
Jamón ibérico bellota extremeño	23 €

## BRASA

Guarnición: patatas fritas, pimientos del padrón y tomates braseados

CHULETÓN extremeña 30 días de Maduración	50 €/Kg
Se calcula 500 gr por persona, corte mínimo aprox 1kg.	
ENTRECOT de extremeña	20,5 €
ENTRAÑA DE VACA	I9,5 €
HAMBURGUESA de Chuletón de Vaca	I6,5 €
Con queso, bacon, brotes tiernos, tomate, cebolla morada y patatas fritas	
LONGANIZA DE PAGES	I4,5 €
PLUMA IBÉRICA	2I,5 €
COSTILLA DE CERDO CON SALSA BARCACOA	I7,5 €

## POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE fondant	6,5 €
BRIOCHELLE bizcocho bañado en tres leches, entera, evaporada y crema	6,5 €
HELADO DE CHOCOLATE	6,5 €
TARTA DE QUESO CASERA con mermelada de arándanos	6,5 €
TARTA BOMBÓN DE CHOCOLATE	6,5 €
CREP relleno de helado de avellana y chocolate fundido	6,5 €

# CARTA SENTITS



## SALADS

SALMON SALAD	14,5 €
Fresh salad leaves, cream cheese, avocado and smoked salmon	
TUNA SALAD	14,5 €
Baby sprouts, avocado, fresh onion and season tomatoes	
BURRATA SALAD	14,50 €
With roasted and dried tomatoes, black olives from Aragón	

## OUR TAPAS

ANCHOVIES IN VINEGAR Kalamata olives, green chili in vinegar and oregano	7,5 €
MUSSELS with a touch of lime	9,5 €
DOGFISH marinated vinegar and paprika and with baby green peppers	12 €
MINI SPRINKLER fried with wheat flour	12,5 €
SQUID RINGS with lime mayonnaise	14,5 €
GRILLED CUTTLEFISH with romesco sauce and all i oli	15 €
GRILLED ARTICHOKE HEART with cheese shavings (unit)	6,5 €
OCTOPUS "A LA GALLEGA" with potato and paprika from la vera	18,5 €
CRISPY CHICKEN with honey and mustard	9,5 €
COD FRITTERS (6 units.)	10,5 €
POTATO OMELETTE WITH ONION made a la minute	8,5 €
SPANISH FRIES with spicy sauce	6,5 €
MIXED HOMEMADE CROQUETTES (unit)	2,5 €
Steak or cheese croquette	
DICE OF BEEF TENDERLOIN with frieds and baby green peppers	16,5 €
TRUFFLED EGGS WITH FRIED POTATOES	13,5 €
STEWED BEEF CHEEK	14 €
on potato cubes and a couple of fried eggs	
RED TUNA TATAKI with sesame and citrus	18 €

## PLATTERS

Cecina de León with toasted bread with tomato	16,5 €
IBERIAN HAM with toasted bread with tomato	23 €
COLD MEAT PLATTER	
toasted bread with tomato	18,5 €
CATALAN ARTISAN CHEESE BOARD	17,5 €
5 varieties of cheeses with quince and breadsticks	

## GRILLED MEATS

Garnished: With spicy roasted potatoes and braised tomatoes and baby green peppers

BEEF STEAK 30 DAYS DRY AGED	50 €/Kg
500 gr per person, minimum cut aprox 1kg	
ENTRECOTE 20 days dry aged 400gr	20,5 €
SKIRT STEAK	19,5 €
HAMBURGUER 250gr of dry aged meat	16,5 €
With fresh salad leaves, cheese, tomato, onion, bacon and fried potatoes	
GRILLED SAUSAGE	14,5 €
IBERIAN UPPER PART OF THE LOIN	21,5 €
BARACOA PORK RIBS	17,5 €

## DESSERTS

CHOCOLATE COULANT fondant	6,5 €
BRIOCHELLE sponge cake bathed in three milks, whole, evaporated and cream	6,5 €
CHOCOLATE ICE CREAM	6,5 €
HOMEMADE CHEESECAKE with raspberry coulis	6,5 €
HOMEMADE CHOCOLATE CAKE	6,5 €
CREPE Stuffed with hazelnut ice cream and melted chocolate	6,5 €

# CARTA SENTITS



## SALADS

SALADE DE SAUMON	I4,5 €
pousses tendres, fromage à la crème, avocat, tomates cerises et une touche de mangue	
SALADE MELBA	I4,5 €
Jeunes pousses, avocat, oignon frais et tomate de saison	
SALADE DE BURRATA	I4,50 €
avec des tomates séchées et grillées, des olives noires d'Aragon	

## NOS TAPAS

ANCHOIS AU VINAIGRE olive Kalamata, chili vert au vinaigre et origan	7,5 €
MOULES à la vapeur avec une touche de citron vert	9,5 €
ROUSSETTE marinée au vinaigre et paprika	I2 €
MINI SQUID à l'andalouse (pané à la farine de blé)	I2,5 €
CALAMARS à l'andalouse avec de la mayonnaise au citron vert	I4,5 €
SEICHE grillée avec sauce romesco et all i oli	I5 €
COEUR D'ARTICHAUT GRILLÉ (pcs) avec copeaux de fromage	6,5 €
PIEVRE "A LA GALLEGA" aux pommes de terre et paprika de la vera	I8,5 €
BLANC DE POULET CROUSTILLANT ai miel et à la moutarde	9,5 €
BEIGNETS DE MORUE 6 unités	I0,5 €
OMELETTE DE POMMES DE TERRE A L'OIGNON faite à la minute	8,5 €
POMMES DE TERRE avec une sauce épicée	6,5 €
CROQUETTES MAISON (unité)	2,5 €
Faux-filet ou croquette de fromage	
DÉS DE FILET DE BŒUF avec frites et mini poivrons verts	I6,5 €
ŒUFS TRUFFÉS ET FRITES	I3,5 €
JOUE DE BŒUF CUIT	I4 €
sur des cubes de pommes de terre et quelques œufs frits	
TATAKI DE THON ROUGE au sésame et agrumes	I8 €

## TABLES

Cecina de León	
avec pain ciabatta à la tomate	I6,5 €
TABLE DE JAMBÓN IBÉRIQUE	
avec pain ciabatta à la tomate	23 €
TABLE DE SAUCISSES IBÉRIQUES avec pain ciabatta à la tomate	I8,5 €
TABLE DES FROMAGES ARTISANS CATALANS	
5 variétés de fromages avec coings et des bâtons de pain	I7,5 €

## VIANDES

Avec frites, mini poivrons verts et  
tomates braisées

CÔTE DE BŒUF Extremeña 30 jours	50 €/Kg
est calculé 500 gr par personne, coupe minimum environ I kg.	
ENTRECÔTE De Bœuf Extremeña	2I,5 €
"ENTRAÑA" Pièce Argentine de Boeuf	I9,5 €
HAMBURGUER de Bœuf	I6,5 €
Avec fromage, bacon, jeunes pousses, tomate, oignon rouge et pommes de terre frites	
SAUCISSE GRILLÉE	I4,5 €
SECRET DE PORC IBÉRIQUE	2I,5 €
CARRÉ DE PORC DUROC	I7,5 €

## DESSERTS

COULANT AU CHOCOLAT fondant	6,5 €
BRIOCHELLE baignée de trois laits, entière, évaporée et crème	6,5 €
GLACE AU CHOCOLAT	6,5 €
TARTE AU FROMAGE avec de la confiture de canneberge	6,5 €
GÂTEAU AU CHOCOLAT	6,5 €
CRÊPE fourrée de glacée à la noisette et chocolate fondu	6,5 €

# BODEGA / CELLAR / LA CAVE

## BLANCOS

	PRECIO
NABUC Vins Padró D.O. Tarragona	12 €
EL TERRAT Mas Vicenç D.O. Tarragona	14 €
TIEMPO & TIERRA	
Bodegas Principe de Viana D.O. Rioja	12 €
MERIAN (Ecológico) D.O. Terra Alta	12,5 €
PETITES ESTONES D.O. Terra Alta	16,5 €
LA SECA Verdejo D.O. Rueda	12,5 €
SEÑORIO DE RUBIÓS D.O. Albariño	25 €

## ROSADO

	PRECIO
OCTUBRE D.O. Montsant	15 €
JEAN LEON D.O. Penedés	18,5 €

## CAVA

	PRECIO
CAVA CANALS CANALS BRUT RESERVA	14 €
GRAMONA LA CUVEE BRUT (Ecológico) CORPINAT	25 €
MARTA PASSIÓ Rose BRUT RESERVA	18,5 €

## TINTOS

	PRECIO
IPSIS Vins Padró D.O. Tarragona Crianza	12,5 €
NIT DE LLUNA Mas Vicenç D.O. Tarragona Crianza	15,5 €
ALTES Cupatge Herencia Altés D.O. Terra Alta	15 €
PETITES ESTONES D.O. Terra Alta	17 €
LAURENTIA Cellers Unió D.O. Montsant	14 €
CABIROL Dit Celler (Ecológico) D.O. Montsant	16 €
MOMENTS Bodega Clos Galena Crianza	20 €
L'INCONSCIENT Les Cousins Marc & Adrià D.O. Priorat Crianza	22 €
FORMIGA Bodega Clos Galena D.O. Priorat Crianza	24 €
MARTINET BRU Clos Martinet D.O. Priorat Crianza	35 €
PORTIA Bodegas Portia D.O. Ribera del Duero	14,5 €
TAMARAL Bodegas Tamaral D.O. Ribera del Duero Roble	17 €
EMILIO MORO D.O. Ribera del Duero Crianza	35 €
DAMALISCO Bodegas Rodríguez y Sanzo D.O. Toro Roble	12,5 €
BERONIA Edición limitada D.O. Rioja	15 €
LUÍS CAÑAS D.O. Rioja Crianza	20 €

# MENÚS

Mínimo 2 personas / Precio por persona

Niños de más de 6 años que no consuman se cobrará servicio de mesa



## MENÚ BRASA 35 €



### ENTRANTS A COMPARTIR

Taula d'embotits Ibèrics amb Llesca  
de Pa Torrat

Assortiment de Formatges Artesans  
amb Llesca de Pa Torrat

### SEGONS A ESCOLLIR

- Entranya de vaca extremeña a la brasa amb salsa de chimichurri i patates fregides casolanes
- Llonganissa a la brasa amb patates fregides casolanes
- Llom de salmó a la brasa, al perfum de romaní amb brots tendres ecològics
- Entrecot de Retinta Extremenya 20 dies de maduració (300gr aprox.) amb patates fregides casolanes

### ENTRATES A COMPARTIR

Tabla de Embutidos Ibéricos con pan  
cristal con tomate

Surtido de quesos artesanos con pan  
cristal con tomate

### SEGUNDOS A ELEGIR

- Entraña de vaca extremeña con salsa chimichurri a la brasa con patatas fritas caseras
- Longaniza a la brasa con patatas fritas
- Lomo de Salmón a la brasa con aroma de romero con brotes tiernos
- Entrecot de extremeña (300gr.) a la brasa con patatas fritas

## MENÚ CHULETÓN 40 €

### ENTRANTS A COMPARTIR

Taula d'embotits Ibèrics amb Llesca  
de Pa Torrat

Assortiment de Formatges Artesans  
amb Llesca de Pa Torrat

### SEGON

- Mitjana de Sidreria de 30 a 50 dies de maduració amb la seva guarnició de pebrots del padró i patates fregides casolanes (500gr. Per persona, mínim 2 persones)

### ENTRATES A COMPARTIR

Tabla de embutidos ibéricos con pan  
cristal con tomate

Surtido de quesos artesanos con pan  
cristal con tomate

### SEGUNDO

- Chuletón de Extremeña 30 días de maduración con su guarnición de pimientos del padró y patates fritas (Se calcula 500 gr. Por persona, mínimo 2 personas)

## POSTRE & CAFÉ

Vi Negre Laurentia DO Montsant /

Vi Blanc Alatac D.O. Catalunya

Refresc o Cervesa

(2 Consumicions per persona)

Vino Tinto Laurentia D.O. Montsant /

Vino Blanco Alatac D.O. Cataluña

Refresco o Cerveza (Incluye 2

Bebidas por Persona)

# MENUS

Minimum 2 people, price per person and cannot be shared

Children over 6 years of age who do not consume will be charged for table service



## BRASSERIE MENU 35 €



### DES ENTRÉES À PARTAGER

Table de saucisses ibériques avec Llesca de pain grillé

Assortiment de fromages artisanaux avec pain grillé Llesca

### PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX

- Entrailles de bœuf d'Estrémadure grillées avec chimichurri et frites maison
- Saucisse grillée avec frites maison
- Filet de saumon grillé à l'arôme de romarin et salade
- Entrecôte Retinta Extremeña vieillie 20 jours sur le grill (300g environ) avec frites maison

### STARTERS TO SHARE

Cold meats platter with Toasted Bread

Assortment of Artisan Cheeses with

Toasted Bread

### MAIN COURSES TO CHOOSE

- Grilled "Entraña" (Argentine style) with chimichurri sauce and homemade chips
- Grilled sausage with home fries
- Grilled salmon loin with rosemary aroma with salad
- Grilled Entrecote aged for 20 days(300g approx.) with home fries

## MENÚ CHULETÓN 40 €

### DES ENTRÉES À PARTAGER

Table de saucisses ibériques avec Llesca de pain grillé

Assortiment de fromages artisanaux avec pain grillé Llesca

### PLATS PRINCIPAUX

- Côte de bœuf Sidreria AU POIDS 45 jours de maturation sur le grill avec sa garniture de frites maison (500gr. par personne, minimum 2 personnes)

### STARTERS TO SHARE

Cold meats platter with Toasted Bread

Assortment of Artisan Cheeses with

Toasted Bread

### MAIN COURSE

- Grilled Sidrería Beef Steak from 30 to 50 days dry aged with home fries (500gr. per person, minimum 2 either)

## DESSERT & COFFEE

Vin rouge Laurentia DO Montsant /

Vin Blanc Alatac D.O. Catalunya

Boisson non alcoolisée ou bière

(2 boissons par personne)

Red wine Laurentia D.O. Montsant /

White wine Alatac D.O. Cataluña /

Soft drink or Beer

(2 Drinks per person)