IVA inclòs. **Servei de terrassa afegir 10%** *IVA incluido.* ***Servicio en terraza añadir 10%***

Tapes
Tapas

Olives amanides a casa
Aceitunas aliñadas en casa
3,50 €

Coca del forn Montserrat amb tomàquet
Coca del Forn Montserrat con tomate
3,50€

Croqueta de pollastre rostit amb vi ranci
Croqueta de pollo rustido al vino rancio
2,90€

Croqueta de pernil ibèric
Croqueta de jamón ibérico
2,90€

Croqueta de gamba vermella
Croqueta de gamba roja
3,50€

Patates braves amb salsa arromescada
Patatas Bravas con salsa arromescada
7,00€

Albergínies fregides. Salsa de iogurt, mostassa i menta
Berenjenas fritas. Salsa de yogur, mosatza y menta
8,50€

Anxoves del cantàbric (4 filets) amb pa amb tomàquet
Anchoas del cantábrico (4 lomos). Pan con tomate
12,50€

Tarta tatin de tomàquet de penjar amb burrata
Tarta tatin de tomate de colgar y burrata
11,00€

Calamarsets a la andalusa amb maionesa d'herbes
Calamarcitos a la andaluza con mayonesa de hierbas
14,00€

Pernil ibèric (100 grs.) amb pà amb tomàquet
Jamón Ibérico (100 grs.) con pan con tomate
25,50€

Coulant de ceba rostida amb idiazàbal fumat
Coulant de cebolla rustida con idiazábal ahumado
11,50€

Cassola de musclos al vapor amb llimona, all i julivert
Cazuela de mejillones al vapor con limón, ajo y perejil
12,50€

Pebrots del padrón amb flor de sal
Pimientos del padrón con flor de sal
15,00€

Gambeta vermella a la planxa
Gambita roja a la plancha
15,00€

Ous ecològics de La Klosca, al Maresme
Huevos ecológicos de La Klosca, Maresme

Ous estrellats
Huevos estrellados
*amb pernil ibèric
**con jamón ibérico*
11,00€

*amb botifarra negra de Cal Rovira de Sagàs
**con butifarra negra de Cal Rovira de Sagàs*
12,50€

Truita de patata i ceba feta al moment
Tortilla de patata y cebolla hecha al momento
9,00€

Ou a baixa temperatura amb bolets i botiffara negra de Cal Rovira de Sagàs
Huevo a baja temperatura con setas i butifarra negra de Cal Rovira de sagàs
14,00€

Amanides i sopes
Ensaladas y sopas

Ensaladilla russa clàssica
Ensaladilla rusa clásica
7,75€

Esqueixada de bacallà, amb tomàquet ratllat i olives
Esqueixada de bacalao, con tomate rallado y olivas
8,00€

Amanida fresca, amb tomàquet, cogombre, pastanaga i mostassa
Ensalada fresca, con tomate, pepino, zanahoria y mostaza
8,50€

Crema de Carbassa rostida, amb coco i gingebre
Crema de calabaza asada con coco y genjibre
9,00€

Escudella amb galets, cansalada, cigrons i verdures
Sopa de cocido, con galets, panceta, garbanzos y verduras
12,00€

Sulfits	Soja	Sèsam	Peix	Mostassa	Mol·luscs	Ou	Fruita de closca	Crustacis	Gluten	Cacahuets	Api	Tramussos	Lactis
Sulfitos	*Soja*	*Sésamo*	*Pescado*	*Mostaza*	*Moluscos*	*Huevo*	*Fruto de cáscara*	*Crustáceos*	*Gluten*	*Cacahuetes*	*Apio*	*Altramuces.*	*Lácteos*

IVA inclòs. **Servei de terrassa afegir 10%** *IVA incluido.* ***Servicio en terraza añadir 10%***

IVA inclòs. **Servei de terrassa afegir 10%** *IVA incluido.* ***Servicio en terraza añadir 10%***

Platillos
Platillos

Calamars a la planxa amb ceba i vi de xerès
Calamares a la plancha con cebolla y jerez
16,50€

Cuixa de pollastre rostida a la catalana, amb all ceba, tomàquet i herbes. Puré de patates
Muslo de pollo asado a la catalana, con ajo, cebolla tomate. Puré de patatas.
12,50€

Milanesa de porc amb samfaïna i Tou dels Til·lers
Milanesa de cerdo con sanfaina y Tou dels Til·lers
16,00€

Fricandó de vedella amb bolets. Patates fregides
Fricandó de ternera con setas. Patatas fritas
17,00€

Xai rostit, albergínia escalivada, suc del rostit i mostassa
Cordero asado, berenjena, jugo de asado y mostaza
15,50€

Mandonguilles guisades amb tomàquet. Patates fregides
Albóndigas guisadas con tomate. Patatas fritas
13,50€

Roast Beef amb patates i salsa de formatge manxec
Roast Beef con patatas y salsa de queso manchego
14,00€

Macarrons amb rostit i formatge de Mas d'Eroles gratinat
Macarrones con "rostit" i queso de Mas d'Eroles gratinado
13,50€

Arrossos per a una persona (20 min.)
Arroces para una persona (20 min.)

Paella de gamba vermella
Paella de gamba roja
18€

Paella de cansalada del coll i calamars
Paella de papada de cerdo y calamares
17,50€

Paella de verdures, bolets i romesco
Paella de verduras, setas y romescu
14,50€

Arròs a la cassola, amb escamarlà, calamar i musclos
Arroz a la cazuela, con cigala, calamar y mejillones
17,00€

Arròs de muntanya amb costella i bolets
Arroz de montaña con costillas y setas
16,50€

Postres
Postres

Tartaleta fina de xocolata i avellanes
Tartaleta fina de chocolate y avellanas
6,50€

Escuma de iogurt amb melmelada de préssec i brioix cruixent
Espuma de yogur con mermelada de melocotón y brioche crujiente
6,50€

Compota de poma, galeta d'ametlla i escuma de crema catalana
Compota de manzana, galleta de almendras y espuma de crema catalana
6,00€

Pastís de formatge Tou dels Til·lers amb melmelada de tomàquet i alfàbrega
Tarta de queso Tou dels Til·lers con mermelada de tomate y albahaca
7,00€

Flam especial amb nata i carquinyolis
Flan especial con nata y carquinyolis
7,00€

Gelats i sorbets
Helados y sorbetes
5,00€



Sulfits	Soja	Sèsam	Peix	Mostassa	Mol·luscs	Ou	Fruita de closca	Crustacis	Gluten	Cacahuets	Api	Tramussos	Lactis
Sulfitos	*Soja*	*Sésamo*	*Pescado*	*Mostaza*	*Moluscos*	*Huevo*	*Fruto de cáscara*	*Crustáceos*	*Gluten*	*Cacahuetes*	*Apio*	*Altramuces.*	*Lácteos*

IVA inclòs. **Servei de terrassa afegir 10%** *IVA incluido.* ***Servicio en terraza añadir 10%***

Vi blanc
Vino blanco

La Surreal blanc – D.O. Catalunya
Jove, fresc, afruitat i fácil de beure
Joven, fresco, afrutado y fácil de beber
Copa 4,00€ 18,00€

Lo Comenta blanc – D.O. Terra Alta
Cítric, alegre, fresc i delicat
Cítrico, alegre, fresco y delicado
19,00€

Camino del puerto – D.O. Rueda
Ets de verdejo?
¿Eres de verdejo?
Copa 4,50€ 20,00€

Només Garnatxa Blanca– D.O. Empordà
L'Empordà a la copa! Mar, fruites blanques i flors
¡El Empordà en la copa! Mar, frutas blancas y flores.
Copa 5,00€ 22,00€

Hoya de los lobos blanco – D.O. Navarra
Chardonnay criat sobre lies. Fruites tropicals i cítriques. Molt fresc!
Chardonnay criado sobre lías. Frutas tropicales y cítricas. ¡Muy fresco!
20,00€

Obsequi – D.O. Empordà
Garnatxa blanca i Sauvignon blanc criats en formigó. Untuós, elegant i complexe.
Garnacha blaca i Sauvignon blanc criados en hormigón. Untuoso, elegante y complejo.
31,00€

Autres terrers blanc – Vin de France (Natural)
Cara nord a les muntanyes del Rosselló. Frescor i fruita!
Cara norte en las montañas del Rosellón. Frescor y fruta.
28,50€

Vi negre
Vino tinto

La Surreal negre – D.O. Catalunya
Garnatxa jove, golosa, fresca i afruitada
Garnacha joven, golosa, fresca y afrutada
Copa 4,00€ 18,00€

Lo Comenta negre– D.O. Terra Alta
Excepcional RQP per aquest Terra Alta de llibre
Excepcional RCP para este Terra Alta de libro
19,00€

Botijo Rojo – D.O. Valdejalón
Fernando Mora, MOW aragonés, té una sensibilitat molt especial. Tasteu-lo!
Fernando Mora, MOW aragonés, tiene una sensibilidad especial. ¡Catadlo!
25,00€

Viña Salceda crianza – D.O. Rioja
Un Rioja clàssic que ha sabut posar-se al día. Deliciós!
Un Rioja clásico que ha sabido ponerse al dia. ¡Delicioso!
Copa 6,00€ 26,00€

Cuando el rio suena – D.O. Ribera del Duero
Impressionants vinyes velles per a un Ribera de manual.
Impresionantes viñas viejas para un Ribera de manual
28,00€

Rebeldes – D.O. Montsant
Sedós i fluit, de glop perillosament fácil
Sedoso y fluido, de trago peligrosamente fácil.
Copa 6€ 26,00€

La Figa – Empordà (Natural)
Garnatxa i carinyena de Pau i Rabós, elaborat per @lanatural.wine Consell: seguiu-los a xarxes. No us en penedireu.
Garnacha y cariñena de Pau y Rabós elaborado por @lanatural.wine Nuestro consejo: seguidlos en redes. No os arrepentiréis.
28,00€

IVA inclòs. **Servei de terrassa afegir 10%** *IVA incluido.* ***Servicio en terraza añadir 10%***

Vi rosat
Vino rosado

La mar de rosa – D.O. Empordà
Lleuger i delicat, amb records de gerds, maduixes i espígol
Ligero y delicado, con recuerdos de frambuesas, fresas y lavanda
23,00€

Vi escumós
Vino espumoso

Stars Bruit Nature Reserva – D.O. Cava
Sec, suau, complexe i equilibrat
Seco, suave, complejo y equilibrado
Copa 5,50€ 24,00€

Cocktails

Mojito	9,50€
Caipirinha	9,50€
Bloody Mary	9,50€
Cosmopolitan	9,50€
Margarita	9,50€
Negroni	9,50€
Aperol Spritz	9,50€

Sangria

Sangria de vi negre
Sangria de vino tinto
Copa 6,50€ Gerra 19,00€

Sangria de cava
Sangria de cava
Copa 7,50€ Gerra 20,00€

Cerveses
Cervezas

Estrella Damm – Lager Mediterrània
Canya 2,75€ Copa 3,5 Gerra 5,00€ Ampolla 3,50€

Turia – Märzen
Canya 2,75€ Copa 3,50€ Gerra 5,00€

Complot – IPA Mediterrània
Canya 2,75€ Copa 3,50€ Gerra 5,00€

Voll Damm – Märzenbier
Ampolla 3,50€

Free Damm – Lager 0,0%, gluten-free
Ampolla 3,50€

Free Damm Torrada – Lager 0,0%, gluten-free
Ampolla 3,50€

Daura – Lager gluten-free
Ampolla 3,50€

IVA inclòs. **Servei de terrassa afegir 10%** *IVA incluido.* ***Servicio en terraza añadir 10%***

Aigua i Refrescos
Agua y refrescos

Aigua 500 ml.	2,50€
Vichy Catalan 500 ml.	2,75€
Coca Cola	3,00€
Coca cola zero	3,00€
Fanta lemon	3,00€
Fanta Orange	3,00€
Schweppes tonic water	3,00€
Fuze Tea	3,00€
Aquarius	3,00€
Sprite	3,00€
Suc de poma / zumo de manzana	3,00€
Suc de tomàquet / Zumo de tomate	3,00€

Cafè

Cafè espresso	1,75€
Tallat / Cortado	2,00€
Cafè doble / café doble	2,50€
Cafè amb llet / Café con leche	2,50€
Capuccino	2,75€
Cigaló / Carajillo	2,50€
Te i Infusions / Té e infusiones	3,00€
Chai Latte	4,00€
Matcha Latte	5,00€

Sucs naturals fets al moment
Zumos naturales hechos al momento

Taronja – *Naranja*
5,50€

Taronja, pastanaga i gingebre – *Naranja, zanahoria y genjibre*
5,50€

Poma, cogombre, api i espinacs – *Manzana, pepino, apio y espinacas*
5,50€

Pinya i maduixes – *Piña y fresas*
5,50€

La Bendita

Tapas

Tapas

Homemade marinated olives
Olives marinées maison
3,50 €
Bread with tomato
Pain à là tomate
3,50€
Roasted chicken croqueta
Croquette de pòulet au vin "ranci"
2,90€
Iberian ham croqueta
Croquette de jambon ibérique
2,90€
Red prawn croqueta
Croquette de crevette rouge
3,50€
"Patatas bravas"
"Patatas Bravas "
7,00€
Fried aubergines. Yoghurt, mustard and mint sauce
Aubergines frites Sauce de yaourt, moutarde et menthe
8,50€
Anchovies (4 fillets) with bread with tomato
Anchois (4 filets) avec du pain à là tomate
12,50€
Tomatoes "tarte tatin" with burrata cheese and basil *Tarta tatin de tomates avec du burrata et basilique*
11,00€ (10 min.)
Fried calamari wtih a fine herbs mayonnaise
Calamar frit avec une mayonnaise aux fines herbes
14,00€
"Jamón ibérico" (100 grs.) with bread with tomato
Jamón Ibérico (100 grs.) avec du pain à là tomate
25,50€
Roasted onion "lava cake" with smoked cheese
Coulant d'oignons avec du fromage fumée
11,50€
Steamed mussels with lemon, garlic and parsley
Moules marinières avec du citron, ail et persil
12,50€
"Padrón" peppers with fleur de sel
Poivrons "padron" au fleur de sel
7,00€
Grilled red prawn
Crevette rouge "a la plancha"
15,00€

Organic eggs from "el Maresme"

Oeufs bio du "Maresme"

Organic egg with fries
Oeuf bio avec des pommes frites
*and "jamón ibérico"
**et jambon ibérique*
11,00€
*And black pudding from "Cal Rovira", in Sagàs
**et budin noir de Cal Rovira, à Sagàs*
12,50€
Poatatoes and onions omelette à là minutte
Omelette de pommes de terre et oignons, à là minutte
9,00€
Organic egg, mushrooms and black pudding
Oeuf parfait, champignons et budin noir
14,00€

Salads and soups

Salades et soupes

"Ensaladilla russa" potato salad
Salade russe, pommes de terre, thon et mayonnaise
7,75€
Shredded cod, fresh tomatoes, pickled onions and olives
Salade de morue efilochée, tomates, oignons et olives
8,00€
Mediterranean salad, with tomatoes, cucmbers, carrots and mustard
Salade verte, ávec des tomates, concombres, carrotes et moutarde
8,50€
Roasted pumpkin soup, with coconut and ginger
Potage de courge, coco et gingembre
9,50€
Escudella soup, with pasta, porkbelly, chickpeas and veggies
Soup d'escudella, pâtes, lard, pois chiches et légumes
12,00€

Sulfits	Soja	Sèsam	Peix	Mostassa	Mol·luscs	Ou	Fruita de closca	Crustacis	Gluten	Cacahuets	Api	Tramussos	Lactis
Sulfitos	*Soja*	*Sésamo*	*Pescado*	*Mostaza*	*Moluscos*	*Huevo*	*Fruto de cáscara*	*Crustáceos*	*Gluten*	*Cacahuetes*	*Apio*	*Altramuces.*	*Lácteos*

VAT included. **Terrace service add 10%** *TVA Inclus.* ***Service en terrace ajouter 10%***

Platillos
Platillos

Grilled calamari with onions and sherry wine
Calamars à là plancha avec des oignos et vin de jerez
16,50€

Roasted chicken thight, catalan style with onions, garlic, tomatoes and herbs. Mashed potatoes.
Cuisse de poulet rôti, à là catalane, àvec des oignons, ail, tomates et fines herbes. Purée de pommes de terre
12,50€

Pork loin escalope with ratatouille and cheese
Escalope de porc milanaise, ratatouille et fromages
16,00€

Fricandó veal stew, with mushrooms and french fries
Ragôut de boeuf aux champignons. Pommes frites.
17,00€

Roasted lamb, grilled eggplant and mustard gravy
Agneau rôti, aubergine et sauce à là moutarde
15,50€

Meatballs stew with tomato sauce and french fries
Ragôut de boulettes de viande à là tomate.
13,50€

Roast Beef with a "manchego" cheese sauce
Rosbif ávec un sauce au fromage "manchego"
14,00€

Pasta au gratin oldstyle, with pork, chicken and cheese
Gratin du macaronis avec du porc et de la volaille
13,50€

Paella and rice (20 min.)
Paellas et cocottes de riz (20 min.)

Red prawn paella
Paella de crevettes rouges
18€

Porkbelly and calamari paella
Paella de jou de porc et calamars
17,50€

Vegetables, mushrooms and romesco paella
Paella de legumes, champignons et romesco
14,50€

Langoustine, calamari and mussels rice
Cocotte de riz aux fruits de mer
17,00€

Pork ribs and mushrooms rice
Cocotte de riz aux cote de porc et champignons
16,50€

Homemade Dessert
Dessert Maison

Hazelnut and black chocolate tartlet
Tarte fine aux chocolat et noisettes
6,50€

Foamed yogurt with peach jam and crispy brioche
Mousse de yaourt, confiture de pêche et brioche croustillante
6,50€

Apple compote, almond cookie and foamed crema catalana
Compote de pomme, sablé aux amandes et crème brulée mousse
6,00€

"Tou dels Til·lers" Cheesecake with a tomato and basil jam
Tarte au fromage "Tou dels Til·lers" avec une confiture des tomates et basilique
7,00€

Special homemade custard with cream and carquinyolis
Crème caramel, chantilly et "carquinyolis"
7,00€

Ice creams and sorbets by Sandro Desii
Glaces et sorbets de Sandro Desii
5,00€



Sulfites	Soy	Sesame	Fish	Mustard	Mollusc	Egg	Shell fruits	Crustacean	Gluten	Peanuts.	Celeri	Lupin beans	Dairy
Sulfites	*Soya*	*Sesame*	*Poisson*	*Moutarde*	*Mollusques*	*oeuf*	*Fruits secs*	*Crustace*	*Gluten*	*Cacahuète.*	*Celeri*	*Lupin*	*Lait*

VAT included. **Terrace service add 10%** *TVA Inclus.* ***Service en terrace ajouter 10%***

VAT included. **Terrace service add 10%** *TVA Inclus.* ***Service en terrace ajouter 10%***

White wine
Vin blanc

La Surreal blanc – D.O. Catalunya
Young, fresh, easy-drinking and fruity
Jeune, frais, léger et fruité
Glass / Verre 4,00€ 18,00€

Lo Comenta blanc – D.O. Terra Alta
Citrusy, vibrant, fresh and delicate
Citrique, joyeaux, frais et délicat
19,00€

Camino del puerto – D.O. Rueda
Are you into verdejo yet?
Vous êtes dejà amateur de verdejo?
Copa 4,50€ 20,00€

Només Garnatxa Blanca– D.O. Empordà
Empordà región in your glass! Sea, White fruits and flowers.
¡l'Empordà dans ton verre! De la mer, des fruits blancs et des fleures
Glass / Verre 5,00€ 22,00€

Hoya de los lobos blanco – D.O. Navarra
Chardonnay aged on lees. Tropical and citrus fruits. Freshh!
Chardonnay sur lies. Fruits tropicaux et agrumes . Fraicheur!
20,00€

Obsequi – D.O. Empordà
White grenache and Sauvignon blanc aged in concrete deposits. Unctuous, elegant and complex.
Grenache blanc et Sauvignon blanc élevé en beton. Onctueux, élegant et complexe
31,00€

Autres terrers blanc – Vin de France (Naturel)
Freshness and fruit from the northern slope of the french pyrenées
Face nord dans les monts du Rousillon. Fruité et frais.
28,50€

Red wine
Vino tinto

La Surreal negre – D.O. Catalunya
Young, mouth watering, fresh and fruity grenache
Grenache jeune, frais et fruité
Glass / Verre 4,00€ 18,00€

Lo Comenta negre– D.O. Terra Alta
Exceptional PQR grenache and syrah
RPQ exceptionelle pour ce grenache et syrah
19,00€

Botijo Rojo – D.O. Valdejalón
Fernando Mora, MOW from Aragón has a very special sensibility. Taste it!
Fernando Mora, MOW aragonais, a une sensibilité particulière. Gôutez-le!
25,00€

Viña Salceda crianza – D.O. Rioja
Classic Rioja updated the right way. Delicious!
Rioja mis au jour comme il faut. Délicieux!
Glass / Verre 6,00€ 26,00€

Cuando el rio suena – D.O. Ribera del Duero
Amazing old vines for a by-the-book Ribera
Des superbes vielles vignes pour un Ribera classique
28,00€

Rebeldes – D.O. Montsant
Silky and fluid, dangerously easy to drink
Soyeux et fluide, dangereusment facile à boire.
Glass / Verre 6€ 26,00€

La Figa – Empordà (Naturel)
Garnacha and Carignan from Pau and Rabós, crafted by @lanatural.wine. Tip: follow them on social media. You won't regret it.
Grenache et Carignan de Pau et Rabós, élaboré par @lanatural.wine. Conseil : suivez-les sur les réseaux sociaux. Vous ne le regretterez pas
28,00€

VAT included. **Terrace service add 10%** *TVA Inclus.* ***Service en terrace ajouter 10%***

VAT included. **Terrace service add 10%** *TVA Inclus.* ***Service en terrace ajouter 10%***

Rosé win
Vin Rosé

La mar de rosa – D.O. Empordà
Light and delicat, with notes of raspberries, strawberries and lavender
Léger et delicat, avec des notes de framboises, de fraises et de lavande

23,00€

Sparkling wine
Vin mosseaux

Stars Bruit Nature Reserva – D.O. Cava
Dry, smooth, complex and balanced
Sec, complexe et équilibré
Glass / Coupe 5,50€ 24,00€

Cocktails

Mojito	9,50€
Caipirinha	9,50€
Bloody Mary	9,50€
Cosmopolitan	9,50€
Margarita	9,50€
Negroni	9,50€
Aperol Spritz	9,50€

Sangria

Red wine
Vin rouge
Copa 6,50€ Gerra 19,00€

Sparkling wine
Vin mousseaux
Copa 7,50€ Gerra 20,00€

Beer
Bière

Estrella Damm – Mediterranean Lager
Small 2,75€ Medium 3,5€ Large 5,00€ Bottle 3,50€

Turia – Märzen
Small 2,75€ Medium 3,5€ Large 5,00€

Complot – Mediterranean IPA
Small 2,75€ Medium 3,5€ Large 5,00€

Voll Damm – Märzenbier
Bottle 3,50€

Free Damm – Lager 0,0%, gluten-free
Bottle 3,50€

Free Damm Torrada – Lager 0,0%, gluten-free
Bottle 3,50€

Daura – Lager gluten-free
Bottle 3,50€

VAT included. **Terrace service add 10%** *TVA Inclus.* ***Service en terrace ajouter 10%***

VAT included. **Terrace service add 10%** *TVA Inclus.* ***Service en terrace ajouter 10%***

Water and sodas
Eaux et boisson gazeuses

Mineral water / Eau minérale 500 ml.	2,50€
Vichy Catalan 500 ml.	2,75€
Coca Cola	3,00€
Coca cola zero	3,00€
Fanta lemon	3,00€
Fanta Orange	3,00€
Schweppes tonic water	3,00€
Fuze Tea	3,00€
Aquarius	3,00€
Sprite	3,00€
Apple juice / Jus de ponme	3,00€
Tomato juice / Jus de tomate	3,00€

Coffee & tea
Café et Thé

Espresso	1,75€
Café noisette	2,00€
Double espresso	2,50€
White coffee - Café au lait	2,50€
Capuccino	2,75€
Coffee with liquor – Café arrosé	2,50€
Tea / Thé	3,00€
Chai Latte	4,00€
Matcha Latte	5,00€

Freshly squeezed juices
Jus frais pressés

Orange – *Orange*
5,50€

Orange, carrot and ginger – *Orange, carrote et gingembre*
5,50€

Apple, cucumber, célery and spinnach – *Pomme, concombre, céléri et épinard*
5,50€

Pinneaple and strawberries – *Ananas et fraises*
5,50€

LaBendita

VAT included. **Terrace service add 10%** *TVA Inclus.* ***Service en terrace ajouter 10%***