

aperitius



Vermut / Campari / 7
Negroni, Aperol Spritz / 10
Dry Martini / 10

sense alcohol

Sucs, Refrescs / 3,7
Aigua amb o sense gas / 2,5 (1/2 l.) / 4 (1l.)

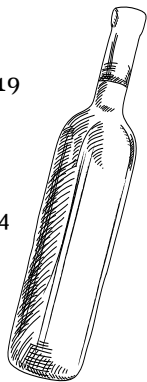
cerveSES

Cervesa Nacional barril / 4
Cervesa Nacional sense alcohol / 4
Cervesa Internacional / 5

vins

VINS BLANCS

Vella Lola Garnatxa, Macabeu - Empordà - / 19
Tamaral Verdejo - Rueda - / 19
Legardeta Chardonnay - Navarra - / 24
Tayaimgut Sauvignon blanc - Penedès - / 24
Fillaboa Albariño - Rias Baixas - / 29
Brots Xarello - Empordà - / 29



VINS ROSATS

Las Fincas rosado Garnatxa - IGP 3 Riveras - / 24

LES NOSTRES COPES

Copa de vi blanc / negre / rosat / 6
Copa de cava / 7
Copa de Sangria / 10



licors

Clàssic / Ginebra, Rom, Vodka / 12
Premium / Ginebra, Rom, Vodka / 15

còctels

Mojito / 14
Rom, llima, menta, soda, angostura
Mojito Pasion / 14
Rom, llima, menta, soda, angostura, maracujà
Pornstar Martini / 14
Llima, maracujà, vainilla, champagne
Pinya Colada / 14
Rom, pinya, llet, coco
Caipirinha / 15
Cachaça, llima
Margarita / 15
Tequila, cointreau, llimona, Maracujà, pinya, llima
Ipanema sense alcohol / 14



detox

Green Spring / 12
Cogombre, poma, menta, espinacs, Ginger beer
Summertimes / 12
Aranja, taronja, pastanaga, gingebre

VINS NEGRES

Vella Lola Garnacha, Syrah - Empordà - / 19
Castell del Remei Cabernet Sauvignon - Costers del Segre - / 24
Tamaral Roble Tinta Fina - Ribera del Duero - / 24
Ondalán Criança Tempranillo - Rioja - / 24
Cartesius Garnatxa, Merlot - Empordà - / 30
Marqués de Riscal Rsva Tempranillo - Rioja D.O. Ca. - / 34

CAVA

Drac del Castell Brut - Cava - / 19
Juvé i Camps Rsva Família Brut Nature - Cava - / 29

CHAMPAGNE

Forget Brimont Blanc de Blancs Brut Premier Cru / 68

VINS DOLÇOS (copes)

Sinols Garnatxa - Empordà - / 6
Sinols Moscatell - Empordà - / 6

cafès

Espresso / 2,7
Cafè amb Llet / 3,3
Capuccino / 5



per començar

GASPATXO FRESQUET

amb maduixes de Sant Hilari, tòfones de formatge curat, pipes torrades i pa cruixent. / 11

CÀRPACCIO DE TOMÀQUET "COR DE BOU"

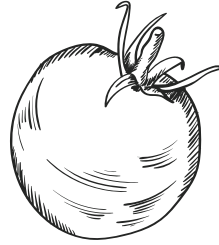
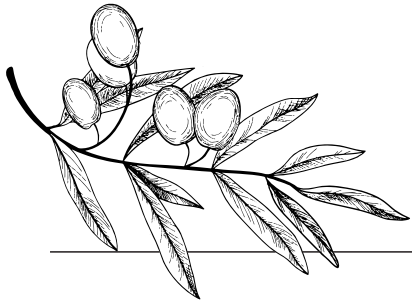
amb esqueixada de bacallà i vinagreta d'hortalisses, olives verdes i negres de kalamata. / 13

ENSALADILLA DE PATATA I VENTRESCA DE TONYINÀ EN MOSAIC

amb vinagreta de les hortalisses, rovell d'ou, crema de pebrots i maionesa d'olives negres. / 14

AMANIDA CÈSAR

amanida trocadero al josper amb encenalls de pollastre rostit, ous escalfats de guatlla, parmesà i pa carasatu. / 15



PAPAS ARRUGAS

cuinades amb aigua de mar, amb mojo verd de coriandre, mojo picón i formatge almogrote. / 11

VERDURES FRESQUES A LA GRAELLA

rostides al punt amb sal volcànica oli verge Argudell i romesco casolà. / 14

RAVIOLI D'ESPINACS I RICOTTA

pasta farcida de crema d'espinacs i ricotta de vaca del Pirineu, amb escuma i crumble de parmesà. / 13

MUSCLOS DEL DELTA DE L'EBRE A LA LLAUNA

amb marinera especiada lleugerament picant i un toc de gingebre. / 14

RAVIOLI GEGANT DE GALTA FUMADA

ragout de galta de vedella embolicat en pasta fresca, escuma de formatge de cabra, amb pesto de festucs. / 14

continuar amb el nostre josper

ARRÒS MARINER A LA LLAUNA

al llit d'arròs enformat a la llauna, carpaccio de gambes i allioli de safrà. / 22

POLLASTRE DEL DIUMENGE

pollastre "pito" rostit, amanit amb espècies, farcit de llimona, poma, botifarra de sal i pebre servit amb el seu suc. / 16

ORADA MACERADA EN XILIS I CILANTRE

fornejada al punt, amanida amb picada d'escalunyes i xilis verds dolços amb coriandre i llima, servida amb "ratatouille". / 17

HAMBURGUESA VEGETARIANA DE "L'ALBERT"

hamburguesa vegetal feta a la planxa en coca de vidre amb hummus de remolatxa, enciam, ceba, cogombre, ketchup de maduixes, mostassa amb mel i xips de moniato. / 16

HAMBURGUESA TRES MARGARIT

carn de vaca, amb formatge raclette, bacó, enciam, tomàquets confitats, ceba, cogombre i salsa cheddar en pa de coca de vidre amb patates fregides. / 18

POP ROSTIT

sobre purè de patates, allioli de romesco i daus de botifarra negra amb vinagreta d'avellanes. / 23

VENTALL IBÈRIC

rostit cruixent i banyat en mantega de sàlvia, acompanyat de nyoquis a la romana i tomàquet dolç. / 23

SECRET DE VEDELLÀ ANGUS

rostit i filetejat assaonat amb sal volcànica i acompanyat de patates confitades i chimichurri casolà. / 24

ENFILALL ADOBAT DE XAI

daus de cuixa de xai rostits amb ceba i cogombre fresc, agredolç amb salsa de tomàquet especiat i iogurt. / 20

ENTRECOT DE VACA DE L'EMPORDÀ

amb sal de romani, patates fregides cruixents de la varietat agra, pebrots de Padró i tomàquet al forn. / 36

un bon final

CHEESECAKE al Josper amb gelat de cirera i terra de Lotus. / 8

TARTA TATIN amb crema agra i gelat de vainilla. / 8

PA AMB OLI I XOCOLATA pa amb ganache de xocolata, oli d'oliva verge i escates de sal. / 8

MILFULLS DE RECUIT DE FONTETA amb gelat de mel i pinyons caramel·litzats amb dolç de llet. / 7

MADUIXES BORRATXES maduixes macerades amb garnatxa de l'Empordà sobre pa de pessic amb nata. / 8

MOSAIC DE FRUITES fruites fresques tallades i acompanyades amb sorbet de mandarina i menta. / 7

