

Entrants (Les entrees – Starters – Entrantes)

Amanida verda – Salade verte – Green salad – Ensalada verde	3'90
Enciam, tomàquet, ceba, pastanaga, pebrot, olives - Laitue, tomate, oignon, carotte, poivron, olives - Lettuce, tomato, onion, carrot, pepper, olives - Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento, aceitunas	
Amanida vigatana – Salade vigatana – Vigatana salad – Ensalada vigatana	5'00
Enciam, tomàquet, ceba, olives, Espàrrecs, blat de moro, llonganissa i fuet. - Laitue, tomate, oignon, olives, asperges, maïs, saucisse et le fuet - Lettuce, tomato, onion, olives, asparagus, corn, sausage and fuet - Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, Espàrragos, maïs, salchichón y fuet	
Amanida mixta – Salade mixte – Mixed salad – Ensalada mixta	6'00
Enciam, tomàquet, ceba, pastanaga, olives, blat de moro, tonyina i ou dur. - Laitue, tomate, oignon, carotte, olives, maïs, thon et oeuf - Lettuce, tomato, onion, carrot, olives, corn, tuna and egg - Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, aceitunas, maïs, atún y huevo duro	
Amanida catalana – Salade catalane – Catalan salad – Ensalada catalana	6'90
Enciam, tomàquet, ceba, olives, pernil salat, llonganissa, bull blanc, bull negre, catalana. - Laitue, tomate, oignon, olives, jambon, saucisse, bull blanc, bull noir, Catalan - Lettuce, tomato, onion, olives, ham, sausage, white bull, black bull, Catalan - Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, jamón, salchichón, bull blanco, bull negro, catalana	
Amanida de la Taverna – Salade de la taverne – Tavern salad – Ensalada de la taverna	6'60
Enciam, tomàquet, ceba, pastanaga, olives, blat de moro, espàrrec, pernil, ou dur. - Laitue, tomate, oignon, carotte, olives, maïs, asperges, jambon, œuf à la coque - Lettuce, tomato, onion, carrot, olives, corn, asparagus, ham, boiled egg - Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, aceitunas, maïs, espàrrago, jamón, huevo duro.	
Assortit de formatges – Assortiment de fromages – Assorted cheeses – Surtido de quesos	7'20
Espàrrecs amb pernil – Asperges au jambon – Asparagus with cured ham – Espàrragos con jamón	6'50
Pinya amb pernil – Ananas au jambon – Pineapple with cured ham – Piña con jamón	6'00
Escudella – Escudella (pot au feu catalan) – Escudella (Catalan soup) – Escudella (Sopa catalana)	5'50
Sopa de ceba – Soupe d'oignon – Onion soup – Sopa de cebolla	4'70
Sopa de pa torrat – Soupe de pain grillé – Soup toast – Sopa de pan tostado	4'70
Sopa de mandonguilles – Soupe aux boulettes – Meatballs soup – Sopa de albóndigas	5'90
Canelons de pagès – Cannellonis – Cannelloni – Canelones	6'95
Canalons de col - Cannellonis de chou – Cannelloni cabbage – Canelones de col	7'50
Trinxat de la Cerdanya - Trinxat de la Cerdanya (ragoût de chou et de pomme de terre) – Trinxat de la Cerdanya (cabbage and potato stew) – Trinxat de la Cerdanya (Guiso de col i patata)	7'00
Escalivada amb anxoves - Escalivada aux anchois (légumes rôtis) - Escalivada with anchovies (roast vegetables) - Escalivada con anchoas	6'10
Esqueixada - Esqueixada (salade de morue effilochée, tomates et olives) - Esqueixada (shredded cod, tomato and olive salad) - Esqueixada (ensalada de bacalao desmigado, tomate y aceitunas)	7'00
Ous al plat – Oeufs sur le plat - Shirred eggs – Huevos al plato	4'50
Ous ferrats amb cansalada – Oeufs sur le plat avec lard – Fried eggs with bacon – Huevos fritos con tocino	4'50
Ous a la mallorquina – Oeufs majorquine – Eggs majorcan style – Huevos a la mallorquina	4'50
Truita – Omelette – Plain omelette – Tortilla	4'50
Faves saltejades amb pernil – Fèves fines sautées au jambon – Sautéed baby broad beans with cured ham – Habitas salteadas con jamón	6'50
Verdures a la brasa – Légumes grillés sur la braise – Charcoal-grilled vegetables – Verduras a la brasa	5'30
Espàrrecs verds a la brasa – Asperges vertes grillées sur la braise – Charcoal-grilled green asparagus – Espàrragos verdes a la brasa	6'50
Empedrat - Empedrat (salade d'haricots et de morue) – Empedrat (cod and haricot beans salad) - Empedrat (ensalada de alubias y bacalao)	6'25

Preus amb iva inclòs - TVA comprise - Including VAT - IVA Incluido

Arròs (mínim per a dos persones, preu per persona) – Riz (minimum pour les deux, prix par personne) - Rize (least two people, price per person) – ARROZ (mínimo para dos personas, precio por persona)

Arròs de conill i cargols – Ris au lapin et aux escargots – Rabbit rize with snails – Arroz de conejo i caracoles	8'90
Arròs de muntanya – Riz à la montagnarde – Rice mountain style – Arróz de montaña	8'90
Arròs caldos de peix - Riz au poisson au bouillon – Rice with fish – Arróz caldoso de pescado	9'95
Arròs brut – Arròs brut (Riz au viandes et legumes au bouillon) – Arròs brut (Rice with meat and vegetables) - Arròs brut (Arróz caldoso con carne y verduras)	8'90
Paella valenciana – Paella valencienne – Valencian paella – Paella valenciana	7'95
Fideuà – Fideuà (Paella de vermicelles) – Fideuà (Noodles paella) – Fideuà	6'95
Fideus a la cassola – Vermicelles à la casserole – Noodles casserole – Fideos a la cazuela	8'50

Preus amb iva inclòs - TVA comprise - Including VAT - IVA Incluido

Torrades amb : toast au: - Toasts with: -Tostadas con:

Pernil salat – Jambon cru – Cured ham – Jamón	6'50
Pernil dolç – Jambon d'York – Cooked jam – Jamón de york	5'00
Xoriç – Chorizo – Chorizo – Chorizo	5'00
Bull negre - (sorte de boudin catalan) - (kind of Catalan sausage) – (Tipo de butifarra catalana)	5'80
Bull blanc - (sorte de boudin catalan) - (kind of Catalan sausage) – (Tipo de butifarra catalana)	5'80
Llonganissa - (saucisse catalane de viande de porc assaisonnée) - (Catalan dry-cured pork sausage) – Longaniza ..	5,70
Fuet - (saucisse fine de porc assaisonnée typique de la Catalogne) - (Catalan dry cured pork sausage) – Fuet	5'50
Catalana - (sorte de charcuterie catalane) - (kind of Catalan cold sausage) – Catalana	5'50
Fusta d'embotits – Plateau de charcuterie - cold sausages platter – Tabla de embutidos	9'80
Formatge – Fromage – Cheese – Queso	5'50
Anxoves – Anchois – Anchovies – Anchoas	5,50

Coques - Tartes - Flatbreads - Cocas

Escalivada amb anxoves - Escalivada aux anchois (de légumes rôtis) - Escalivada with anchovies (roast vegetables) - Escalivada con anchoas	8'50
Escalivada i formatge de cabra – Escalivada au fromage de chèvre (de légumes rôtis) – Escalivada with goat cheese (roast vegetables) – Escalivada i queso de cabra	7'50
Escalivada - Escalivada (de légumes rôtis) - Escalivada (roast vegetables) – Escalivada	7'00
Tomata – À la tomate ... – Tomato ... – tomate	7'50
Recapte – Recapte (à l'oignon, à la tomate et au poivron rôtis et à la sardine salée) – Recapte (with roast onion, tomato and pepper with salted sardine) – Recapte (de cebolla, tomate y pimiento asados con sardina)	7'50
Trepó – Trepó (tomate, de poivrons verts et d'oignons...) – Trepó - (tomato, green pepper and onion...) - Trepó (tomate, pimiento verde y cebolla ...)	7'00

Varis – Divers – Miscellaneous - Varios

Pa – Pain – Bread – Pan	1'00
Pa amb tomàquet - Pain à la tomate – Tomato bread – Pan con tomate	1'50
Pa torrat – Pain grillé – Toast bread – Pan tostado	1'50
Coca - Tarte - Flatbread – Coca	2'00

Preus amb iva inclòs - TVA comprise - Including VAT - IVA Incluido

Carns- Viandes – Meats - Carnes

Botifarra – Botifarra (longue saucisse de porc catalane) – Botifarra (large Catalan pork sausage) – Butifarra	5'50
Botifarra negra – Boudin noir – Blood sausage – Butifarra negra	5'50
Llom – Filet de porc – Loin of pork – Lomo de cerdo	6'50
Cansalada viada – Lard maigre – Bacon – Panceta	5'50
Xurrasco de porc – Churrasco de porc – Churrasco of pork – Churrasco de cerdo	6'50
Peus de porc – Pieds de porc – Pig's trotters – Manitas de cerdo	7'70
Pollastre 1/4 – Poulet 1/4 – Chicken 1/4 – Pollo 1/4	5'50
Pollastre 1/2 – Poulet 1/2 – Chicken 1/2 – Pollo 1/2	8'00
Pollastre sencer – Poulet entier – Whole chicken – Pollo entero	12'90
Conill 1/4 – Lapin 1/4 – Rabbit 1/2 – Conejo 1/2	8'00
Conill 1/2 – Lapin 1/2 – Rabbit 1/2 – Conejo 1/2	11'00
Xai – Agneau – Lamb – Cordero	8'75
Bistec – Bifteck – Steak – Bistec	8'00
Xurrasco de vedella – Churrasco de veau – Veal churrasco – Churrasco de ternera	7'00
Entrecot 250 gr. - Entrecôte 250 gr. - Entrecôte 250 gr. - Entrecot 250 gr.	10'50
Entrecot 375 gr. - Entrecôte 375 gr. - Entrecôte 375 gr. - Entrecot 375 gr.	13'95
Filet de Vedella – Filet de veau – Veal tenderloin – Solomillo de ternera	18'50
Graellada de carn – Viandes grillées – Assorted grilled meat – Parrillada de carne	12'00

Tots els plats estan guarnits amb patates o verdures
 Tous les plats sont garnis de pommes de terre ou légumes
 All dishes are topped with potatoes or vegetables
 Todos los platos están adornados con patatas o verduras

Guarnició de mongetes suplement d'1€
 Haricot, supplément 1 €
 Garnish bean supplement 1 €
 Guarnición de judías suplemento de 1 €

Preus amb iva inclòs - TVA comprise - Including VAT - IVA Incluido

Peix - Poisson – Fish - Pescado

Sardines – Sardines – Sardines – Sardinias	4'00
Llobarro – Bar – Sea bass – Lubina	11'50
Orada – Dorade - Gilthead bream – Dorada	11'95
Bacallà a la catalana – Morue à la catalane – Cod catalan style – Bacalao a la catalana	15'00
Rap – Lotte de mer – Angler fish – Rape	12'00
Peixet fregit – Petits poissons frits – Fried small fish – Pescadito frito	4'95
Calamarcets – Petits calamars – Small squids – Chipirones	9'50
Sípia – Seiche – Cuttlefish – Sépia	4'95
Calamars a la romana – Calamars à la romaine – Squid rings in batter	5'50
Gambes – Crevettes roses – Shimps – Gambas	10'50
Graellada de peix – Poissons grillés – Grilled fish platter – Parrillada de pescado	22'00

Preus amb iva inclòs - TVA comprise - Including VAT - IVA Incluido

Postres – Desserts – Dessert - Postres

Flam d'ou – Crème caramel aux oeufs – Egg crème caramel – Flan de huevo	3'00
Flam d'ou amb nata - Crème caramel aux oeufs et à la crème chantilly – Egg crème caramel with cream – Flan de huevo con nata	4'00
Flam de mató – Crème caramel au fromage blanc – Milk curd crème caramel – Flan de requesón	3'50
Crema catalana – Crème catalane – Catalan custard – Crema catalana	3'00
Mel i mató – Miel et fromage blanc – Milk curd with honey – Requesón con miel	3'50
Nyoca – Fruits secs – Nuts and dried fruits – Frutos secos	4'00
Macedònia – Macédoine – Macédoine – Macedonia	3'50
Fruita – Fruit – Fruit – Fruta	2'80
Pinya natural – Ananas frais – Fresh pineapple – Piña al natural	5'00
Poma al forn – Pomme au four – Baked apple – Manzana al horno	3'50
Suc de taronja natural – Jus d'orange – Orange juice – Zumo de naranja	3'50
Valencià (Suc de taronja i gelat de vainilla) - Valencien (jus d'orange à la glace à la vanille) - Valencian (orange juice with vanilla ice cream) - Valenciano (zumo de naranja con helado de vainilla)	4'80
Formatge amb codonyat – Fromage au cognac – Cheese with quince preserve – Queso con dulce de membrillo	4'30
logurt natural – Yaourt – Yogurt – Yogurt	2'00
Coulant de xocolata – Coulant de chocolat – Chocolate coulant – Coulant de chocolate	5'10
Trufes – Truffles – Truffles – Trufas	5'50
Pastisset de xocolata i nous – Gâteau au chocolat et aux noix– Chocolate and walnut cake – Pastel de chocolate y nueces	4'50
Pastís de formatge – Gâteau de fromage – Cheesecake – Tarta de queso	4'00
Gelat de xocolata – Glace au chocolat – Chocolate ice cream – Helado de chocolate	4'20
Gelat de vainilla – Glace à la vanille – Vanilla ice cream – Helado de vainilla	4'20
Gelat de tres sabors – Glace aux trois saveurs – Three flavoured ice cream – Helado de tres sabores	4'20
Sorbet de mandarina – Sorbet à la mandarine – Tangerine sorbet – Sorbete de mandarina	4'30
Sorbet de llimona – Sorbet au citron – Lemon sorbet – Sorbete de limón	4'30
Sorbet de gerds – Sorbet à la framboise – Raspberry sorbet – Sorbete de frambuesa	4'30
Sorbet de tres sabors – Sorbet aux trois saveurs – Three flavoured sorbet – Sorbete de tres sabores	4'30
Català (Gelat de torró i ratafia) - (Glace au touron et ratafia) – (torró ice cream with ratafia) – (Helado de turrón con ratafia)	5'00

Preus amb iva inclòs - TVA comprise - Including VAT - IVA Incluido

Cafès – Café – Coffee - Cafés

Cafè – Café – Coffee – Café	1'15
Cafè amb llet - Café au lait – White coffee – Café con leche	1'50
Tallat – Café crème - Espresso coffee with a dash of milk – Cortado	1'30
Tallat descafeïnat – Café crème décaféiné – Decaffeinated espresso coffee with a dash of milk – Cortado descafeinado	1'30
Cigaló – Café arrosé – Espresso coffee laced with liqueur - Carajillo	1'60
Trifàsic – Triphasé (café, lait et liqueur) – Triphase (coffee, milk and liquor) – Trifásico	1'90
Infusions - Infusion – Tea – Infusión	1'35
Irlandès – Café irlandais – Irish coffee – Cafè Irlandés	7'00

El beure

Martini	3'50
Bitter Kas	1'90
Bitter Cinzano	1'90
Gerra d'aigua 1l	1'50
Gerra d'aigua 50 cl	1'00
Ampolla d'aigua 50 cl	2'00
Aigua amb gas	2'30
Gasosa 50 cl	1'90
Gasosa 1'5 l	2'70
Coca cola	1'90
Coca cola Zero	1'90
Trinaranjus	1'90
Schweppes	1'90
Schweppes tónica	1'90
Nestea	1'90
Got de llet	1'50
Cacaolat	2'00
Suc de préssec, pinya, taronja	2'00

Cervesses

Moritz	2'20
Moritz 1/5	1'80
Moritz Epidor	2'30
Aigua de Moritz	2'30
Montseny blat	2'90
Montseny luluplus	2'90
Montseny hivern	2'90
Montseny negra	2'90
Cap d'ona	3'10
Art	3'20

Preus amb iva inclòs - TVA comprise - Including VAT - IVA Incluido

NEGRES

Marmellans 45% Samsó, 40% Ull de Llebre, 15% Garnatxa Negra. Sec, càlid, cos mig.	D.O. Montsant	7'20
Nuvia 52% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 8% Syra. Fresc, suau, cos lleuger.	D.O. La vall del Cinca	7'75
Puig i Roca – Augustus 37,5cl 100% Merlot. Suau, fruitat, cos mig. Criança de 8 mesos en bótes de roure francès.	D.O. Penedès	9,50
Albet i Noya. Petit Albet 54% Ull de Llebre, 46% Garnatxa Negra. Fresc, sec, cos lleuger.	D.O. Penedès	10,20
Capafons Ossó – Vessants Xic 30% Garnatxa Negra, 29% Cabernet Sauvignon, 20% Samsó, 13% Merlot, 8% Syrah. Criança de 10 mesos en bótes de roure americà i francès. Fruitat, mineral, força cos.	D.O. Montsant	12'10
Serrat de Montsoriu – Bri de Monroig 55% Mencía, 40% Pinot, 5% Merlot. Fresc, fruitat, cos mig.	Montseny – St.Feliu de Buixalleu	13'10
Mas Codina – Vinya Ferrer 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. Suau, fruitat, cos mig. Repòs amb les mares durant 7 mesos en dipòsits d'acer inoxidable i criansa de 12 mesos en bótes de roure (60% francès i 40% americà), i un repòs mínim d'un any a l'ampolla.	D.O. Penedès	14'30
Castell de Remei – Gotim Bru Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa Negra. Fresc, fruitat, cos mig. Criança de 10 mesos en bótes de roure americà i francès.	D.O. Costers del Segre	15'60
Masia Vila-Rasa - Vila-Rasa Reserva 70% Pinot Noir, 30% Merlot. Sec, madur, cos mig. Criança mínima d'un any en bótes de roure i un mínim de 2 anys més a l'ampolla.	Osona - Taradell	15'95
Martí Fabra - Selecció Vinyes Velles 70% Garnatxa Negra, 10% Samsó, 10% Ull de Llebre, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah. Criança de 8 mesos en bóta d'Allier. Fruitat, tànic, molt cos.	D.O. Empordà	17'40
Capafons-Ossó - Sirsell 25% Garnatxa del País i Garnatxa Peluda, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Carinyena Negra, 10% Syrah. Tànic, mineral, molt cos. Criança de 12 mesos en bótes de roure francès i americà.	D.O.Q. PRIORAT	18'00

ROSATS

Marmellans 65% Garnatxa Negra, 20% Samsó, 15% Ull de Llebre. Suau, càlid, cos mig.	D.O. Montsant	7,20
Nuviana (80% Cabernet Sauvignon, 20% Syraha) Suau, fresc, cos lleuger.	D.O. La vall del Cinca	7'75
Jané Ventura 90% Ull de Llebre, 10% Carinyena Negra. Suau, fruitat, cos mig.	D.O. Penedès	11'75
Capafons-Ossó – Roigenc Syrah. Fruitat, càlid, força cos.	D.O. Montsant	16'25

BLANCS

Marmellans 55% Macabeu, 35% Garnatxa Blanca. Suau, sec, cos lleuger.	D.O. Montsant	7'20
Nuviana Chardonnay. Fresc, sec, cos lleuger.	La vall del Cinca	7'75
Martí Fabra - Verd Albera 60% Garnatxa Blanca, 30% Moscat, 5% Garnatxa Roja, 5% Chardonnay. Fruitositat intensa, mineral, força cos.	D.O. Empordà	11'60
Raventós i Blanc – Perfum de vi Blanc 60% Macabeu, 40% Muscat de gra petit. Llaminer, cos lleuger.	D.O. Penedès	12'50
Raïmat - Chardonnay Viña 27 Chardonnay. Suau, sec, cos mig.	D.O. Costers del Segre	13'50
Raïmat - Chardonnay Viña 27 50 cl. Chardonnay. Suau, sec, cos mig.	D.O. Costers del Segre	10'00
Abadal - Picapoll Picapoll. Cremós, amb un toc de fusta, força cos. Criança amb les mares i batonage: 3 mesos.	D.O. Pla del Bages	15'60
Expressió de Castell Pesillà Syrah, Garnatxa negra i Carinyena. Gustos, fruitat, cos mig.	A.O.C. Costers del Rosselló	

CAVES

Mas Codina Brut 46% Macabeu, 27% Xarel·lo, 14% Parellada, 13% Chardonnay Criança en rima mínima de 12 mesos. Suau, poc dolç, cos lleuger.	Cava	11'00
Agustí Torelló i Mata. Brut Reserva 48% Macabeu, 25% Xarel·lo, 27% Parellada Criança en rima mínima de 24 mesos. Fresc, fi, cos mig.	Cava	13'60
Huguet Brut Nature Clàssic Gran Reserva 55% Parellada, 25% Macabeu i 20% Chardonnay Criança en rima mínima de 36 mesos. Sec, persistent, força cos	Cava	17'30

Preus amb iva inclòs - TVA comprise - Including VAT - IVA Incluido

Preus amb iva inclòs - TVA comprise - Including VAT - IVA Incluido

Preus amb iva inclòs - TVA comprise - Including VAT - IVA Incluido