

GRAU DE LOS

MENÚ

ENTRANTS

Amanida amb pastanaga, ceba encortida, albercocs, fruits secs i pernil d'ànec
Tomàquets amanits amb anxova, cireres i alfàbrega
Sardines marinadas amb esbergínia i mató
Gyotzes d'espàrrecs i alls tendres amb salsa holandesa
Pâté en croûte (Porc, conill i magrette d'ànec)
Panet (Pous) farcit de fondue de 3 formatges del Molí de Ger
Ou ferrat amb bolets i milfulls de patata

SEGONS

Roast beef de vedella
Timbal de conill escabetxat amb bolets
Peus de porc amb bolets
Xai desossat amb cus cus i iogurt
Arròs de sèpia i gamba vermella
Rap allagostat (Supl.4,50€)
Entrecot de vedella 600gr (Supl.10€)

POSTRE

Brownie de xocolata
Crema de llimona amb maduixes i sorbet d'alfàbrega
Clafoutis de cireres
Mel i mató de l'Esquella

24€
IVA INCLÒS

GRAU DE LOS

MENÚ PICA PICA

APERITIU

Pa de fetge casolà

ENTRANTS

Croqueta de pollastre

Amanida del dia a compartir

Gyotza d'espàrrecs i alls tendres

Panet (Pous) farcit de fondue de 3 formatges fos del Molí de Ger
Sardina marinada amb esbergínia i mató

A ESCOLLIR

Roast beef de vedella

Timbal de conill escabetxat amb bolets

Peus de porc amb bolets

Xai desossat amb cus cus i iogurt

Arròs de sèpia i gamba vermella

Rap allagostat (Supl. 4,50€)

Entrecot de Vedella 600gr (Supl.10€)

POSTRE

Postre del dia

Mini brownies

30€

IVA INCLÒS

GRAU DE LOS

CARTA DE VINS

ESCUMOSOS

MONTSANT ARTESÀ BRUT NATURE -14€

D.O. Cava/Caves Monastell; Xarel·lo, Macabeu i Parellada.

RIMARTS BRUT NATURE GRAN RESERVA 40M -19,5€

D.O. Cava/Cava Rimarts; Macabeu, Chardonnay, Parellada i Xarel·lo. Cremós, amb estructura i profund.

RIMARTS MARTÍNEZ BRUT NATURE ROSÉ -17€

D.O. Cava/Cava Rimarts; Pinot Noir i Garnatxa. Lleuger, llaminer i divertit.

ÀNIMA MUNDI CAMÍ DELS XOPS -19€

Celler Ànima Mundi, escumós ancestral, elaborat amb Macabeu i Xarel·lo al Penedès. Diferent, d'esperit lliure i rectitud.

BLANCS

TERRER DE LA CREU -12€/ Copa -3,5€

D.O. Catalunya/Bodega Terrer de la Creu; Garnatxa blanca. Equilibri i fàcil de beure.

LA TORTUGA VELOZ -14,5€/ Copa -4€

D.O. RUEDA/ Thunder Wine Makers; 100% Verdejo. Varietal, bona textura i fresc.

LA SOBRADA ALBARIÑO 2019 -20€

D.O Rías Baixas/Thunder Wine Makers, 100% Albariño. Fruita d'os.

BELLMUNT BLANC -17,5€

D.O.Q. Priorat/ bodega Mas d'en Gil; Garnatxa blanca i Viognier. Equilibri entre la fruita i la mineralitat.

NVDE MACABEU -23,5€

Vi de la terra del Penedès, 100% Macabeu, productor Thunder Wine Makers. Complex, elèctric i directe.

EL PETIT BERNAT -13,9€

D.O Pla de Bages/Oller del Mas; elaborat amb Malvasia, Macabeu, Sauvignon Blanc i Picapoll Negre. Llaminer, rodó i alegre.

AVGVSTUS CHARDONNAY -24€

D.O.Penedès/ 100% Chardonnay. Elegant, cremós i llarg.

CARISMA -18€

Vi blanc sense criaça de Montant i Sell varietats Gewürztraminer i Riesling. Afruitat i divertit.

Amb la col·laboració de:



GRAU DE LOS

CARTA DE VINS

NEGRES

TERRER DE LA CREU -12€/ Copa -3,5€

D.O. Catalunya/ bodega Terrer de la Creu; Garnatxa negra i Syrah. Llaminer, rodó i especiat.

AL CAP DEL CARRER -16€

D.O. Montsant/la serra d'almos "montsant". Thunder Wine Makers 2020 carinyena i garnatxa. Golós de cacau i fruita negra, fresc de cítrics.

SEGUIT -17,50€

D.O. terra alta. Cellers Tarroné 2017 Jove amb criança 12 mesos de barrica 100% garnatxa. Aroma fresc expressiu i molt equilibrat.

PETIT BERNAT -13,9€/ Copa -4€

D.O Pla de Bages/Oller del Mas cabernet franc, syrah, merlot, sumoll, i picapolls negre. Criança en fusta Durant 3 mesos. Rodó, afruitat i fons d'espècies.

GOMEZ CRUZADO RESERVA 2016 -22€

D.O.Ca Rioja. Gomez cruzado tempranillo. Especiat, elegant i llarg

FILS DE VI 2018 -24,5€

D.O.Q.Priorat.Thunder Wine Makers garnatxa Equilibri, fresc i fi.

VIOLETES DE FANG 2017 -28,9€

D.O Montsant. Thunder Wine Makers varietat samsó. Elegant, profund i mineral.

NEGRES

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 2018 -25,9€

D.O.Ribera del Duero. Pago de los Capellanes, Tempranillo. Equilibrat, amable i llarg.

QUEST -42,5€

D.O Costers del Segre/bodega Castell d'Encús. Cabernet Sauvignon, Cabernet franc i Petit Verdot. Mineral, complexe i elegant

EL NOGAL 2016 -47€

D.O. Ribera del Duero/Bodega Pago de los Capellanes; Tempranillo. Profunditat, estructura i complexitat.

MARQUÉS DE RISCAL ARIENZO CRIANZA 2016 -15€

D.O.Rioja/Bodega hererderos Marqués de Riscal; Carinyena, Graciano, Mazuelo i tempranillo.

ROSATS

MERIAN ROSAT -11,5€/ Copa -3,5€

D.O Terra Alta/Cellers Tarroné; Garnatxa Negra. Afruitat i equilibrat.

MEDITERRANÉE -15€

(igp mediterrannée) Cabernet 10% syrah 20% garnatxa 40% cinsault 30%. Vi fresc, fi, especiat, elegant i únic.