

ALMENDRAS *Tousec (Sant Martí de Tous)* 2 €

PICOS RÚSTICOS *Obando (Utrera)* 1 €

CHIPS DE BOLSA *130 gr. Patatas fritas con aceite de oliva* 2.5 €

ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA *El Faro* 2.5 €

ESPETEC DE LA LLACUNA *140 gr. Fuet Mallart (La Llacuna)* 5 €

QUESO DE OVEJA *100g. Montbrú (Moià) El queso es curado de leche cruda.* 4.8 €

PATÉ DE LA LLACUNA *Mallart (La Llacuna) y tostadas de Cal Carbonell (El Pla)* 5 €

NEW

PICA TAST: PATÉ DE GALLO DEL PENEDES *Mallart (La Llacuna) y tostadas de Cal Carbonell (El Pla)* 9 €

BERBERECHOS *Patrón (Galicia) y salsa de aperitivo Espinaler (Vilassar de Mar)* 7.5 €

TABLA CON 2 MELMELADAS DE UVA, QUESO Y PICOS RÚSTICOS 9€

Peralada (Mas Marcè), Vinyet (Ca l'Avi) y Obando (Utrera)



SERVICIO DE WINE BAR



HORARIOS

LUNES- VIERNES: 9:00-13:30 Y DE 15:00-18:30

SÁBADO: 9:00-13:30

DOMINGO Y FESTIVOS: 10:00-13:30



CERRADO

ENERO: 1 Y 6

JUNIO: 24

DICIEMBRE: 25 Y 26

CAVAS

		
RESERVA BRUT NATURE (BLANCO) Extremadament seco. <i>Macabeo, xarel·lo y parellada.</i>	1.6 €	8 €
RESERVA BRUT NATURE (DORADO) Suave y seco. <i>Macabeo, xarel·lo y parellada.</i>	1.6 €	8 €
RESERVA BRUT Afrutado y suave. <i>Macabeo, xarel·lo y parellada.</i>	1.6 €	8 €
RESERVA BRUT ROSADO Suave y equilibrado. <i>Trepat, Pinot Noir y Garnacha.</i>	1.8 €	9 €
GRAN RESERVA BRUT NATURE Seco, con cuerpo y noble. <i>Macabeo, xarel·lo y parellada.</i>	2.0 €	10 €

VINOS

VINO BLANCO DE BALDÚS Vino joven seco, fresco y afrutado. <i>100% Xarel·lo</i>	2€	7.5 €
VINO TINTO DE BALDÚS Vino joven seco, con cuerpo y potente en boca. <i>100% Merlot</i>	2.5€	8 €

SIN ALCOHOL

AIGUA PEQUEÑA	1.0 €
AGUA GRANDE	1.6 €
ZUMO (PIÑA, CÓCTEL DE FRUTAS)	1.6 €