



LA CARTA

TAPES / TAPAS



- | | |
|----|--|
| 1 | PATATES braves _____ 8,40€
PATATAS bravas |
| 2 | PATATES salsa barbacoa, beicon i Parmesà _____ 9,60€
PATATAS salsa barbacoa, beicon y Parmesano |
| 3 | PATATES salsa Roquefort, pernil cruixent, nous i panses _____ 9,90€
PATATAS salsa Roquefort, jamón crujiente, nueces y pasas |
| 4 | MUSCLOS al vapor o marinera _____ 11,90€
MEJILLONES al vapor o marinera |
| 5 | CLOÏSSES a la marinera _____ 16,90€
ALMEJAS a la marinera |
| 6 | TELLERINA de Delta saltejada amb allets i pesteta _____ 17,90€
TELLERINA de Delta salteada con ajetes y guindilla |
| 7 | CARGOL punxenc amb llàgrima de salsa romesco _____ 13,90€
CAÑÁILLAS con lágrima de salsa romesco |
| 8 | NAVALLES del terreny amb oli d'oliva i sal Maldon _____ 14,90€
NAVAJAS del terreno con aceite de oliva y sal Maldon |
| 9 | CALAMARS a la romana _____ 11,90€
CALAMARES a la romana |
| 10 | XIPIRONS a l'andalusa _____ 11,90€
CHIPIRONES a la andaluza |
| 11 | CASSOLETA de XIPIRONS amb favetes i carxofa confitada _____ 17,90€
CAZUELA de XIPIRONES con habitas y alcachofa confitada |
| 12 | CALAMARS a la planxa amb picadeta d'all i julivert _____ 12,90€
CALAMARES a la plancha con picada de ajo y perejil |
| 13 | ALETES de POLLASTRE amb llàgrima de salsa barbacoa _____ 10,90€
ALITAS de POLLO con lágrima de salsa barbacoa |
| 14 | BUNYOLS d'ANGUILA fumada amb llàgrima d'allioli casolà _____ 13,90€
BUÑUELOS de ANGUILA ahumada con lágrima de alioli casero |
| 15 | TORRADETES d'ANGUILA fumada amb tomàquet de branca i pa de vidre _____ 14,90€
TOSTADITAS de ANGUILA ahumada con tomate de rama y pan de cristal |

TAPES / TAPAS

- 16 **CROQUETÓ de BACALLÀ** amb salsa de tomàquet fregit amb toc picant _____ 13,90€
CROQUETÓN de BACALAO en salsa de tomate frito con un toque picante
- 17 **CROQUETES de FORMATGE de CABRA**, ceba caramelitzada i nous _____ 11,90€
CROQUETAS de QUESO de CABRA, cebolla caramelizada y nueces
- 18 **CROQUETES de CUA de BOU confitat**, xampinyons i panses _____ 12,90€
CROQUETAS de RABO de TORO, champiñones y pasas
- 19 **SUQUET d'ANGUILA** _____ 18,00€
ANGUILA en salsa
- 20 **XAPADILLO d'ANGUILA** a la planxa amb picadeta d'all i julivert _____ 16,90€
CHAPADILLO de ANGUILA a la plancha con picadita de ajo y perejil
- 21 **GAMBES a la planxa** sobre llit de sal grossa _____ 18,90€
GAMBAS a la planxa sobre cama de sal gorda
- 22 **CUES de GAMBÓ** saltejades amb allets i bitxo _____ 18,90€
COLAS de GAMBÓN salteadas con ajetes y guindilla
- 23 **SÍPIA** trossejada amb allioli casolà _____ 14,90€
SEPIA troceada con alioli casero
- 24 **ORTIGUES de mar** arrebossades _____ 18,90€
ORTIGAS de mar rebozadas
- 25 **FREGITEL·LA de peix del terreny** _____ 16,90€
FRITADA de pescado del terreno
- 26 **POP de terreny** a la gallega _____ 19,80€
PULPO del terreno a la gallega
- 27 **Pota de POP** gratinada amb allioli casolà _____ 19,90€
Pata de PULPO gratinada con allioli casero
- 28 **Pota de POP** a la brasa amb pebre dolç, oli d'oliva i sal d'escames _____ 19,95€
Pata de PULPO a la brasa con pimentón dulce, aceite de oliva y sal de escamas
- 29 **SUQUET de GRANOTES del DELTA** _____ 15,90€
RANAS del DELTA en salsa
- 30 **FINGERS de POLLSTRES** amb salsa de mel i mostassa _____ 11,90€
FINGERS de POLLO con salsa de miel y mostaza

ENTRANTS / ENTRANTES

- 31 **RACIÓ DE PA** amb tomàquet _____ 3,90€
RACIÓN DE PAN con tomate
- 32 **RACIÓ DE PA TORRAT** amb allioli _____ 3,90€
RACIÓN DE PAN TOSTADO con allioli
- 33 **RACIÓ DE PA DE VIDRE** amb o sense tomàquet _____ 4,90€
RACIÓN DE PAN DE CRISTAL con o sin tomate
- 34 **TAULA DE FORMATGES** _____ 18,90€
TABLA DE QUESOS
- 35 **TAULA DE PERNIL IBÈRIC** _____ 23,90€
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO
- 36 **CARPACCIO DE BACALLÀ** al aroma de les olivades _____ 14,90€
CARPACCIO DE BACALAO al aroma de las olivadas
- 37 **CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA** a l'estil La Cuineta _____ 17,90€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA al estilo La Cuineta
- 38 **LLIT D'ESCALIVADA AL FORN** amb tonyina, anxoves i olivada d'Aragó _____ 14,90€
CAMA DE ESCALIVA AL HORNO con atún, anchoas y olivada de Aragón



AMANIDES / ENSALADAS

- 39 **VERDA:** _____ 10,90€
mesclum, blat de moro, pastanaga, espàrrec blanc, remolatxa, tonyina, anxoves i olives negres
VERDE:
mesclum, maíz, zanahoria, espárrago blanco, remolacha, atún, anchoas y aceitunas negras
- 40 **CÈSAR:** mesclum, crostons, pollastre cruixent, beicon, parmesà, tomàquet cherry i salsa cèsar _____ 12,90€
CÉSAR: mesclum, crostones, pollo crujiente, beicon, parmesano, tomate cherry y salsa césar
- 41 **TÈBIA:** _____ 12,90€
mesclum, crostons, fruits secs, medalló de formatge de cabra, tomàquets cherry i crema balsàmica
TÍBIA:
mesclum, crostones, frutos secos, medallón de queso de cabra, tomates cherry y crema balsámica
- 42 **FRUITS DEL MAR:** _____ 14,90€
mesclum, poma, mango confitat, formatge fresc, cues de llagostí i xarop de fresa i grappa
FRUTOS DEL MAR:
mesclum, manzana, mango confitado, queso fresco, colas de langostino y sirope de fresa y grappa

NIUS / NIDOS

- 43 **XIPIRÓ A L'ANDALUSA**, patates palla i ous ferrats _____ 13,90€
CHIPIRÓN A LA ANDALUZA, patatas paja y huevos fritos
- 44 **PERNIL SALAT**, patates palla i ous ferrats _____ 11,90€
JAMÓN SERRANO, patatas paja y huevos fritos
- 45 **PERNIL IBÈRIC**, patates palla i ous ferrats _____ 11,40€
JAMÓN IBÉRICO, patatas paja y huevos fritos
- 46 **CUES de GAMBOT**, patates palla i ous ferrats _____ 17,90€
COLAS de GAMBÓN, patatas paja y huevos fritos

PLATS COMBINATS / PLATOS COMBINADOS

- 47 **LLIBRETS de LLOM**, patates, ou ferrat, amanida i pebrot fregit _____ 13,90€
LIBRITOS de LOMO, patatas, huevo frito, ensalada y pimiento frito
- 48 **SALSITXA**, patates, ou ferrat, amanida i pebrot fregit _____ 13,90€
SALCHICHA, patatas, huevo frito, ensalada y pimiento frito
- 49 **LLOM**, patates, ou ferrat, amanida i pebrot fregit _____ 13,90€
LOMO, patatas, huevo frito, ensalada y pimiento frito
- 50 **BEICON**, patates, ou ferrat, amanida i pebrot fregit _____ 12,90€
BEICON, patatas, huevo frito, ensalada y pimiento frito
- 51 **BISTEC**, patates, ou ferrat, amanida i pebrot fregit _____ 14,90€
BISTEC, patatas, huevo frito, ensalada y pimiento frito
- 52 **PIT de POLLASTRE**, patates, ou ferrat, amanida i pebrot fregit _____ 14,90€
PECHUGA DE POLLO, patatas, huevo frito, ensalada y pimiento frito
- 53 **FINGERS DE POLLASTRE**, patates, ou ferrat, amanida i pebrot fregit _____ 13,90€
FINGERS DE POLLO, patatas, huevo frito, ensalada y pimiento frito
- 54 **"CACHOPO"**, patates, ou ferrat, amanida i pebrot fregit _____ 18,90€
"CACHOPO", patatas, huevo frito, ensalada y pimiento frito
- 55 **SÍPIA**, patates, ou ferrat, amanida i pebrot fregit _____ 18,90€
SEPIA, patatas, huevo frito, ensalada y pimiento frito



CARNS / CARNES

- 56 **ENTRECOT de VEDELLA** 300g amb patates al forn i verdures saltejades 21,90€
ENTRECOT de TERNERA 300g con patatas al horno y verduras salteadas
- 57 **FILET de VEDELLA** flamejat amb mistela i festucs 20,90€
FILETE de TERNERA flameado con mistela y pistachos
- 58 **MAGRET D'ÀNEC** amb reducció de Pedro Ximénez, nous i panses 19,90€
MAGRET DE PATO con reducción de Pedro Ximénez, nueces y pasas
- 59 **PRESA IBÈRICA** amb patata al forn i verdures a la planxa 23,90€
PRESA IBÉRICA con patata al horno y verduras a la plancha



PEIXOS / PESCADOS

- 60 **SUQUET d'ESCRITA** 13,90€
"SUQUET" de RAYA
- 61 **LLENGUADO** 300g a la marinera 20,90€
LENGUADO 300g a la marinera
- 62 **COCOTXES de BACALLÀ** a l'estil La Cuineta 18,90€
COCOCHAS de BACALAO al estilo La Cuineta
- 63 **CUA de RAP** amb salsa blanca 17,90€
COLA de RAPE con salsa blanca



ARROSSOS i FIDEUADES

ARROCES Y FIDEUADAS

Mínim 2 persones
Mínimo 2 personas

Preu/Ració - Precio/Ración

64	PAELLA DE MARISC _____ PAELLA DE MARISCO	16,90€
65	ARRÒS DEL SENYORET _____ ARROZ DEL "SENYORET"	17,90€
66	ARRÒS NEGRE _____ ARROZ NEGRO	16,90€
67	PAELLA MIXTA _____ PAELLA MIXTA	17,90€
68	ARRÒS MELÓS amb galeres i carxofa _____ ARROZ MELOSO con galeras y alcachofa	17,90€
69	ARRÒS MELÓS d'ànec confitat, rovellons i carxofa _____ ARROZ MELOSO de pato confitado, nísalos y alcachofa	19,90€
70	ARRÒS MELÓS de bogavante _____ ARROZ MELOSO de llamàntol	19,90€
71	ARRÒS MELÓS amb bacallà i pop del terreny _____ ARROZ MELOSO con bacalao y pulpo del terreno	18,90€
72	ARRÒS DE VERDURES DEL TEMPS _____ ARROZ DE VERDURAS DEL TIEMPO	16,90€
73	ARRÒS MELÓS amb secret ibèric, favetes i carxofa confitades _____ ARROZ MELOSO con secreto ibérico, habitas y alcachofa confitadas	18,90€
74	FIDEUÀ DE MARISC _____ FIDEUADA DE MARISCO	16,90€
75	FIDEUÀ MIXTA _____ FIDEUADA MIXTA	17,90€
76	FIDEUÀ AL NERO DE SÍPIA _____ FIDEUADA AL NERO DE SEPIA	16,90€
77	FIDEUÀ CREMOSA amb pop del terreny _____ FIDEUADA CREMOSA amb pulpo del terreno	18,90€
78	FIDEUÀ CREMOSA amb bacallà y navalles _____ FIDEUADA CREMOSA con bacalao y navajas	18,90€





CARTA DE VINS / CARTA DE VINOS

VINS BLANCS/VINOS BLANCOS

VINS NEGRES/VINOS TINTOS



AMPOLLA 15,00€

ALMODÍ PETIT

Vi Blanc Jove
DO TERRA ALTA
Garnatxa blanca,
chardonnay
i sauvignon blanc



AMPOLLA 15,00€

ALMODÍ PETIT

Vi Negre Jove
DO TERRA ALTA
Garnatxa negra,
carinyena i Syrah.



AMPOLLA 15,00€

CRIAL MATARRAÑA 2023

Bodegas Crial Lledó
DO BAIX ARAGÓ
Garnatxa i Macabeu



AMPOLLA 15,00€

CRIAL MATARRAÑA 2023

DO BAIX ARAGÓ
Garnatxa, ull de llebre,
syrah i Cabernet



AMPOLLA 16,00€

VERDEO

Torres Icons
DO RODA
100% Verdejo



AMPOLLA 16,00€

LO PETITÓ DE PASCONA

DO MONTSANT
Merlot, Syrah, Cabernet
sauvignon i garnatxa negra



AMPOLLA 18,00€

ILERCAVÒNIA

Blanc sobre lies
DO TERRA ALTA
100% Garnatxa blanca



AMPOLLA 18,00€

PREDICAT

DOQ PRIORAT
Garnacha Negra,
Cariñena, Merlot 10%



AMPOLLA 18,00€

MUSTILLANT BLANC

Gramona
DO PENEDES
Parellada, Macabeu
i Xarel·lo



AMPOLLA 18,00€

MALPASTOR

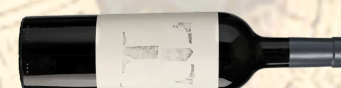
DO RIOJA
100% raïm Ull de llebre



AMPOLLA 21,00€

NOVILUNIO TREIXADURA

Destilerias Miño
DO RIBEIRO
Treixadura y Albariño



AMPOLLA 22,00€

TEMPUS CRIANÇA 12 MESOS

DOQ TERRA ALTA
Garnatxa, Syrah i
Carinyena



AMPOLLA 21,00€

SEMPREVIVA

Jané Ventura
DO PENEES
Malvasia de Sitges
Muscat gra petit



CARTA DE VINS / CARTA DE VINOS

VINS ROSATS/VINOS ROSADOS



AMPOLLA 15,00€

CRIAL MATARRANYA 2023
DO BAIX ARAGÓ
Garnatxa



AMPOLLA 16,00€

LAMBRUSCO
Dell'Emilia
Rosat



AMPOLLA 19,00€

GRAMONA CA LA MAR
MUSTILLANT
DO PENEDES
Syrah i Merlot



AMPOLLA 22,00€

ILERCAVÒNIA ROSÉ
DO TERRA ALTA
Rosat most flor
Garnatxa peluda



AMPOLLA 15,00€

ALSINA & SARDÀ
Brut Blanc
de Blancs



AMPOLLA 24,00€

SEGELL
Gran Reserva
Brut Nature



AMPOLLA 27,00€

AGUSTÍ TORELLÓ
Cava
Macabeu, Xarel·lo
i Perellada



AMPOLLA 28,00€

TREPAT CELLER KRIPTA
Cava
Agustí Torelló
Ecològic i Vegà



AMPOLLA 32,00€

ICÒNIC CELLER KRIPTA
Cava
Agustí Torelló
Macabeu, Xarel·lo i
Parellada.



ENTREPANS SERVEI NOMÉS DE NIT BOCADILLOS SERVICIO SOLO DE NOCHE

FRANKFURT

7,90€

amb maionesa, ketchup, formatge i ceba caramel·litzada
con mayonesa, ketchup, queso y cebolla caramelizada



ENTREPÀ PA DE VIDRE BOCADILLO PAN DE CRISTAL

	Mig/Medio	Sencer/Entero
Llom / Lomo	5,90€	11,50€
Salsitxa / Salchicha	5,90€	11,50€
Beicon	5,80€	11,40€
Truita francesa / Tortilla francesa	5,40€	10,90€
Tonyina / Atún	5,40€	10,90€
Pernil / Jamón	5,80€	11,40€
Pernil dolc / Jamón York	5,40€	10,90€
Pernil ibèric / Jamón ibérico	8,80€	17,00€

Salses / Salsas

Samfaina, tomàquet natural, tomàquet fregit, _____ 0,50€ 1,00€
maionesa, ketchup, allioli, barbacoa i Roquefort

Chanfaina, tomate natural, tomate frito,
mayonesa, ketchup, alioli, barbacoa y Roquefort

Suplements / Suplementos

formatge, formatge de cabra, ceba, _____ 0,80€ 1,50€
ceba caramel·litzada alberginia, pebrot verd,
bolets saltejats, ou ferrat, truita a la francesa o tonyina

Queso, queso de cabra, cebolla, cebolla caramelizada
berenjena, pimiento verde, setas salteadas,
huevo frito, tortilla a la francesa o atún

