

## PER COMPARTIR

<b>Olives Sicilianes</b>	<b>3,50€</b>
<b>Edamames saltejats amb aroma del Penedès</b>	<b>4,50€</b>
<b>Croqueta de tonyina amb ceba (el nostre fals nigiri) (1 u)</b>	<b>3.20€</b>
<b>Cabdell a la planxa amb salsa de sèsam</b>	<b>4,50€</b>
<b>Amanida de tomàquets de l'hort amb ventresca de tonyina confitada</b>	<b>11,50€</b>
<b>Cruditè de verdures amb hummus de remolatxa i "semi-molla" de tonyina feta a casa</b>	<b>10,50€</b>
<b>Ostres de l'Ebre "encevichadas" amb aire de jalapeño (2 u)</b>	<b>8,00€</b>
<b>La coliflor</b> 1/4 de coliflor feta a la nostra manera amb emulsió de tòfona blanca.	<b>7,50€</b>
<b>Ceviche nikkei de tonyina amb totopos mexicans</b> Acompanyat de moniato glacejat, choclo, alvocat i brot d'enciam fresca.	<b>15,50€</b>
<b>Tàrtar de Tarantelo amb ou fregit de granja</b> 120 g de pur tonyina i el nostre ou de granja amb oli de tòfona.	<b>16,50€</b>
<b>Tuna Roll amb brioix calentet</b> Tàrtar de tonyina al natural sobre un deliciós pa de brioix passat per la planxa	<b>14,50€</b>
<b>La broqueta</b> Broqueta de ventresca de tonyina i pak choi a la planxa i albergínia amb farigola a forn.	<b>9,50€</b>
<b>Taco de Pop amb cotnes a l'estil PIQUILLAS</b> "Tortita" de blat de moro bio feta a casa amb el més pur gust de mar i muntanya acompanyat d'alvocat, salsa verda, tatemada, llima i "pico de gallo".	<b>11,50€</b>
<b>Tortita cruixent a l'estil Mazatlán de tonyina i alvocat</b> Tortita cruixent de blat de moro bio amb el més pur gust de la tonyina i alvocat, salsa verda, tatemada, llima i "pico de gallo".	<b>13,50€</b>
<b>Gyozas a la planxa amb pastanagues encurtidas i salsa ponzu (4 u)</b>	<b>6,50€</b>
<b>"Zamburiñas" amb crema de coliflor</b> "Zamburiñas" al forn amb un fi tall de cansalada, crema de coliflor i ceba vermella adobada.	<b>10,50€</b>
<b>"Zamburiñas" al forn amb Chardonnay i estragó (6 u)</b>	<b>11,50€</b>
<b>Navalles de mercat a la brasa i sal del Priorat (6 u)</b> Navalles a baixa temperatura rematades a la brasa amb sal de vi del Priorat	<b>11,50€</b>
<b>Gamba vermella a la planxa al Natural (4 u)</b>	<b>S/M</b>

## MÉS POTENTS

<b>Tataki de tonyina amb verdures de l'Hort saltejades</b> Lingot de tonyina marcat per les quatre bandes, amb verdures	<b>16,50€</b>
<b>Parpatana de tonyina amb patates arrugades, mojo picón i pebrots de Padrón</b> La parpatana és una de les parts més meloses de la tonyina, la segellem i acabem al forn. I per acompanyar unes patates a l'estil canari juntament amb el mojo picón de tota la vida i una picadeta de ceba, tomàquets i llima per refrescar.	<b>16,50€</b>
<b>Clatellera de tonyina amb parmentier de coco i "demi" de vedella</b> La clatellera és la part superior del cap, en sentit cap al nas de la tonyina. Predomina la suavitat i la potència en el seu sabor. El segellem a la planxa amb una pintada de mantega i acompanyat amb una rústica parmentier de monalisa i coco.	<b>16,50€</b>
<b>Sopa d'aleta de tonyina i vedella a l'estil Sinaloa</b> Plat típic de la regió de Sinaloa (Mèxic). La sopa d'aleta és una menja que va bé a qualsevol hora, amb verdures a la brunoise amb un toc picant.	<b>8,50€</b>
<b>Suprema de Peix del dia</b> Racions diàries de filet net sense espines a baixa temperatura amb verdures de temporada i emulsió celery (limitat)	<b>17,50€</b>
<b>Arròs melós de sípia i gambes (min 2 pax)</b>	<b>18,50€</b>
<b>Filet de tonyina amb foie y patates fregides</b>	<b>17,50€</b>

## POSTRES

<b>Escuma de Crema Catalana amb trossets de préssec</b>	<b>5,50€</b>
<b>Cardenal amb brou de xocolata negra calenta</b>	
<b>Crema àcida de llimona amb crumble d'ametlles i merenga</b>	
<b>Torrada de Santa Teresa "Torrija" amb gelat de vainilla</b>	

## VINS BLANCS

<b>OVELLA NEGRA 2020</b> Mas Candi: Catalunya Penedès- Garnatxa blanca (65%), Malvasia de Sitges (35%)	<b>19,50€</b>
<b>LA FEA TAMBÉ 2019</b> Nuria Renom: Catalunya Penedès- Xarel·lo 90% i Moscat de Frontignan 10%	<b>23,50€</b>
<b>P'TIT PIAF 2020</b> Domaine de l'Aussel: Languedoc - Roussillon- 50% Macabeu, 50% Moscat	<b>21,00€</b>
<b>C'EST LA VIE 2020</b> Clos Lenticiscus: Catalunya Penedès- 100% Parellada	<b>24,00€</b>
<b>CHARDONNAY 2018</b> Clot de les Soleres: Catalunya Penedès- 100% Chardonnay	<b>21,50€</b>

## VINS TARONGES

<b>ORANGE 2020</b> Cueva: València, Utiel-Requena, La Portera - Tardana 50%, Macabeu 20%, Xarel·lo 20%, Moscatell i Chardonnay	<b>22,50€</b>
<b>ELS BASSOTS 2020</b> Escoda-Sanahuja: Conca de Barberà, Prenafeta - Mont blanc - 100% Chenin Blanc	<b>32,50€</b>
<b>LA RUMBERA 2019</b> Oriol Artigas: Catalunya, Maresme, Alella - 100% Pansa blanca 18 a 76 anys	<b>24,00€</b>
<b>LUZ 2020</b> Garay: Andalusia - 100% Zalema	<b>21,50€</b>

## VINS ANCESTRALS

<b>TINC SET 2020</b> Mas Candi: Catalunya Penedès- Xarel·lo 60% i Parellada 40%	<b>19,50€</b>
<b>JOY 2018</b> Cueva: València, Utiel-Requena, La Portera - Tardana 50% i Macabeu 50% amb lies de Boval	<b>25,50€</b>
<b>THE PINKY WAY 2020</b> Nuria Renom: Catalunya Penedès- Ull de llebre 90%, Moscatell 10%	<b>29,50€</b>

## VINS ROSATS

<b>CUEVA JOY 2018</b> Cueva: València, Utiel-Requena, La Portera - Tardana i Macabeu	<b>23,50€</b>
---	---------------

## VINS NEGRES

<b>CUEVA TINTO 2018</b> Cueva: València, Utiel-Requena, La Portera - Syrah, Garnatxa i Boval	<b>24,50€</b>
<b>CARBORIES 2020</b> Mas Candi: Catalunya Penedès - Sumoll, Mandó i Xarel·lo	<b>21,50€</b>
<b>BIOGRÁFICO 2019</b> Uva de vida: Castilla la Mancha - Graciano - Ull de llebre	<b>19,50€</b>
<b>PLANELLA</b> Joan d'Anguera, Catalunya, Montsant, Darmós - 100% Carinyena	<b>28,50€</b>

## CAVA

<b>LA VOLTA- 30 MESOS- 2015</b> Mas Goma: Catalunya Penedès Xarel·lo, Macabeu i Parellada	<b>23,50€</b>
--	---------------

## CHAMPAGNE

<b>TERRE DE VERTUS 2014</b> Larmandier-Bernier: França, Champagne, Côte des Blancs, Vertus, Côte des Blancs - 100% Chardonnay	<b>75,00€</b>
--	---------------

## MAGNUM

<b>P'TIT PIAF 1,5lt</b> Domaine de l'Aussel: Languedoc - Roussillon - 50% Macabeu, 50% Moscat	<b>48,50€</b>
--	---------------