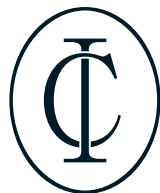


# Menjar



# Antipasti

- Creamy Burrata amb Tomàquets 🍅 · 17 €
- Creamy Burrata amb Tomàquets 🍅🍷 · 18 €
- Tàrtar de Tonyina Picant amb Alvocat 🍷🥑 · 24 €
- Tàrtar de Vedella Trufat 🍷 · 21 €
- Albergínia a la Parmesana 🍅🧀 · 15 €
- Vitello Tonnato de Solomillo 🍷🍷🍷 · 17 €
- Croquetes de Rabo de Bou i Pecorino Trufat 🍷🧀🍷 · 2,6 € Ud
- Amanida de Llagostins, Canonges, Alvocat i Tomàquet 🍷🍅 · 17 €

# Pasta

- Fetuccini Alfredo 🍷 · 18 €
- Rigatoni All'Amatriciana 🍷 · 19 €
- Penne Alla Vodka 🍷 · 18 €
- Spaghetti Guitarra Alla Carbonara 🍷🍷🍷 · 19 €
- Fetuccini Trufats amb Crema de Parmesà 🍷🧀 · 19 €
- Taglioni al Pesto Genovès 🍷🍷 · 19 €
- Tagliatelle al Ragú de Galta de Vedella 🍷🔪 · 21 €
- Ravioli d'Espinacs i Ricotta 🍷🍷 · 19 €
- Spaghetti *Mancini* Alla Vongole 🍷🍷 · 22 €
- Risotto de Carbassa i Gorgonzola 🍷 · 18 €

# Carns i Peixos

Tagliata de Filet amb Parmesà   · 25 €

Pollastre del Camp    · 18 €

Milanesa de Vedella Blanca   · 28 €

Llenguado de Platja a la *Meuniere*    · 30 €

Suprema de Rodaballo  · 26 €

# Postres

Cheesecake de Xocolata Blanca   · 8,5 €

Tiramisú   · 8,5 €

Brownie amb Cremós de Xocolata   · 8,5 €

Pastís de Poma amb Gelat de Vainilla   · 8,5 €

Fruita Fresca · 8,5 €

SORBETS · 8,5 €

Llimona, Mango, Maduixa, Gerd, Mandarina

GELATS  · 8,5 €

Vainilla, Xocolata, Pistatxo, Avellana



OU



SOJA



SÈSAM



MOSTASSA



MOL·LUSC



CACAUET



FRUIT AMB CÀSCARA



GLUTEN



API



LÀCTICS



PEIX



CRUSTACI

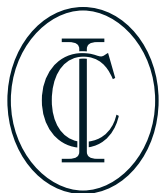


TRAMÚS



DIÒXID DE SOFRE  
I SULFITS

Vins



# Espumosos

## DO Cava

Oriol Rossell Brut Nature  
(Xarel·lo,, Macabeo, Parellada) 26 | Copa 5,50

## AOC Champagne

Veuve Clicquot (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) 75  
Bollinger  
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) 105  
Ruinart Rose  
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) 120

# Blancos

## DO Rueda

Isabella's (Verdejo) 25 | Copa 5  
Mantel Blanco (Verdejo) 30

## DO Valdeorras

A Coroa (Godello) 28 | Copa 6

## DO Montsant

Rita (Garnacha Blanca) 37

## DO Rias Baixas

Genio y Figura (Albariño) 28 | Copa 6  
Mar de Frades (Albariño) 40

## DO Penedès

At Roca Cantallops 40  
(Xarel·lo)

## DOCa Rioja

La Niña de Mis 25 | Copa 5  
Ojos (Verdejo, Sauvignon Blanc)  
Tobelos 35  
(Viura, Sauvignon Blanc)  
Allende 42  
(Viura, Malvasía)

## Moscato d'Asti

Moscato d'Asti 38  
(Moscato)

# Rosados

## DOCa Rioja

Ramón Bilbao Rosado 2022 25 | Copa 5  
(Garnacha , Viura)

# Tinto

## DOCa Rioja

|   |               |
|---|---------------|
| Isabella's Crianza by Libano<br>(Tempranillo) | 23   Copa 4,5 |
| Tobelos (Garnacha)                            | 32            |
| Roda (Tempranillo, Garnacha, Graciano)        | 48            |
| Roda I (Tempranillo, Graciano)                | 74            |

## Ribera Del Duero

|   |             |
|---|-------------|
| Carmelo Rodero 9 meses<br>(Tempranillo)                                   | 28   Copa 6 |
| Corimbo (Tempranillo)   | 37          |
| Hacienda Monasterio (Tempranillo)   | 53          |
| Tomás Postigo 3er Año<br>(Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec) | 68          |
| Pago de Carraovejas<br>(Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)           | 66          |
| Vega Sicilia Único 2011<br>(Tinto Fino, Cabernet Sauvignon)               | 425         |

## DO Sardón del Duero

|  |    |
|--|----|
| Abadía Retuerta, Selección Especial<br>(Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah,<br>Merlot, Petit Verdot) | 45 |
|--|----|

## Italia

|  |     |
|--|-----|
| Alegrini Valpolicella<br>(Corvina, Rondinella, Molinara) | 33  |
| Pio Cesare Barolo (Nebbiolo)                             | 165 |

## DO Bierzo

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| P3 Dominio De Tares<br>(Mencía) | 64 |
|---------------------------------|----|

## DO Toro

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| Reja Dorada Roble<br>(Tinta de Toro) | 28   Copa 6 |
|--------------------------------------|-------------|

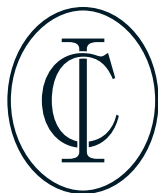
## DO Utiel-Requena

|                     |    |
|---------------------|----|
| Bassus (Pinot Noir) | 42 |
| Bobos (Bobal)       | 45 |

## DOP Jumilla

|           |    |
|-----------|----|
| La Servil | 43 |
|-----------|----|

# Cocktails



## Isabella's

Absolut, St. Germain, Shrub de frambuesas,  
Zum de limón, Clara de huevo y Cava.

## Il Vesuvio

Bacardi Carta Negra, Licor 43,  
Licor Café Casero y Café

## Coconut Splash

Bombay Sapphire, Simple Syrup, Coco Syrup,  
Zum de lima, Menta fresca y Cava

## Amore Inca

Pisco Acholado, Di Saronno, Orgeat casero, Zum de arándanos,  
Zum de limón, Clara de huevo y Tabasco

## Il Catalano

Havana Maestro, Ratafia, Hidromiel de jengibre,  
Zum de lima y Oleo Sacharum

## Positano

Malfy Original, Blue Curaçao, Simple Syrup,  
Clara de huevo y Zum de limón

## Capito

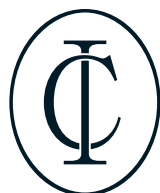
Glenlivet 12, Martini Rosso, Heering Cherry Licor  
y Zum de naranja

## Seduzione Azteca

Altos Silver, Mezcal (Picaflor Espadin), Zum de naranja,  
Zum de limón, Oleo Sacharum y Orange Bitter



# Botelles



## Vodka

Absolut  
Absolut Elyx  
Ciroc  
Grey Goose  
Belvedere  
Beluga

## Whisky

Ballantatiné's  
Four Roses  
Jameson  
Chivas 12 años  
Chivas Mizunara  
Chivas 18 años  
The Glenlivet 12

## Ginebra

Seagram's Gin  
Beefeater Pink  
Beefeater 24  
Hendricks  
Nordes  
Malfy Gin  
Monkey 47

## Ron

Barcelo  
Brugal  
Havana 7  
Havana  
Havana Selección  
Maestros  
Ron Zacapa

## Tequila

Olmecca Altos  
Blanco  
Olmecca Altos  
Reposado  
Patrón Silver  
Don Julio Blanco  
Don Julio Reposado