

## Suggeriments de temporada

'Calçots' arrebossats (cebes tendres) en tempura negra amb salsa romesco *	10,9	Bacallà amb pebrots vermells i el suc de coccio	24,5
Escudella 'barrejada' (sopa de carn, llegums i verdures)	13,9	Filet d'ibèric i gambes amb picada de xocolata	21,9
Canelons de rostit gratinats de l'àvia Andrea	15,5	Paella de 'calçots' (cebes tendres) + gambes	14,5 16,5
Saltejat de bolets amb all i julivert	16,5	Paella de bolets + opció de tòfona	15,5 +5€
Corbina salvatge amb saltat de calamarsets, favetes, ceba i cruixent de pipes	23,9	Paella de rap i carxofes	22,9

## Vins recomenats

		COPA	AMPOLLA	
	<b>MARIA ANTÒNIA</b>  CAVA RESERVA / BRUT NATURE - xarel·lo - macabeu - parellada Elegància i criança per gaudir dels millors plats mediterranis	4,5	19,9	NOVETAT
	<b>ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS</b> D.O. CAVA BRUT GRAN RESERVA / pinot noir - xarel·lo - trepat Artesanal en un microceller de Jaume de Codorní	5	22,5	92 Peñin - 91 Suckling Oro Bruselas 90 Decànter 9,14 GuiadeVinsdeCatalunya
	<b>ORGANZA BLANC</b> D.O. CA RIOJA - 9 mesos - viura - malvasía - garnatxa blanca Un blanc criat en bóta complex i elegant		40,9	92 Parker 93 Peñin
	<b>AMPARIN PER GRUP XÀTIVA BLANC</b> D.O. RUEDA 'SUPERIOR' - Verdejo Verdejo de vinyes prefilorèxiques, marca de la casa	3,9	17,5	NOVETAT
	<b>ARROSSAT PER GRUP XÀTIVA ROSAT</b> D.O. PENEDÈS - pinot noir Frescor i elegància que vinculem plaer i gastronomia	3,9	16,9	NOVETAT
	<b>MIQUELET PER GRUP XÀTIVA NEGRE</b> D.O. TERRA ALTA - Garnatxa peluda i syrah Vi inusual gastronòmic que combina elegància i complexitat	3,5	16,9	NOVETAT
	<b>SIERRA CANTABRIA NEGRE</b> D.O. CA RIOJA - 14 mesos - tempranillo Rioja de tall clàssic		22,9	92 Peñin 92 Decàntalo 91 Parker
	<b>ROMÁNICO NEGRE</b> D.O. TORO - 6 mesos - tinta de toro Fruit, glicèric i molt directe		23,5	90 Peñin 91 Parker
	<b>PSI NEGRE</b> D.O. RIBERA DEL DUERO - 18 mesos - tinto fino - garnatxa Artesania de qualitat excepcional, signatura Pingus.		58,5	94 Peñin / 95 Suckling 92 Parker 93 Decàntalo