

*Estimats clients, La Bodega torna a estar oberta els  
diumenges al migdia.  
iii fets esperem!!!*

## ENTRANTS FREDS

**Ració sencera / Mitja ració**

Ració d'anxoves (8peces/4peces)	20.00€	10.00€
Amanida Capritxosa al Gust ( <i>fes-la com vulguis</i> )	11.30€	8.75€
Amanida amb sardines en escabetx i tomàquet natural	12.82€	8.94€
Amanida russa amb llagostins, espàrrecs i salsa rosa	17.50€	
Gaspatxo andalús amb trinxat d'hortalisses	12.42€	7.96€
Salmorejo "amb o sense" ou dur i encenalls de pernil	14.90€	10.05€
Foie mi-cuit fons de gelatina amb reducció de Tokaji i melmelada de figues i nespres	25.37€	17.26€
El Salmó Fumat amb Torradetes	18.41€	10.80€
Encenalls de Pernal 5 Jotes Sánchez Romero Carvajal "tallat a mà"	27.50€	18.00€
Coca de pa amb oli o tomàquet	2.82€	
<b>Coca de pa per celíacs</b> (amb o sense tomàquet)	<b>2.82€</b>	
Coques de pa variades: fuet, salmó fumat... ( <i>consultar el preu</i> )		



**I  
-  
V  
-  
A  
  
i  
n  
c  
i  
ò  
s**



## ENTRANTS CALENTS

**Ració sencera / Mitja ració**

Sopa de farigola reconstituent amb ou	9.77€	7.12€
Sopa d'au amb fideus, ou dur i cigrons	11.00€	7.60€
Carxofes fregides a l'Andalusa	13.00€	9.00€
Croquetons de Carn d'Olla "Boníssims"	3.96€/unitat	
<b>Delícies Combinades Calentes:</b> cebetes i espàrrecs arrebossats amb romesco, bunyols de bacallà i croquetes de pernil ( <b>també per separat</b> )	16.40€	9.50€
Patates esparracades amb ceps i ou trencat	19.00€	13.00€
Cargols guisats "un punt picantets"	18.54€	11.73€
Calamars a la Romana "Terribles"	19.36€	13.24€
Cebetes glacejades al cava amb pernil	19.94€	13.62€
Guisat de cigrons amb cues de gambes a la marinera	21.70€	14.96€
Combinat de Musclos i Cloïsses a la Marinera " <i>pot ser picant</i> "	25.98€	18.50€
Truita d'Alls Tendres o Espàrrecs de Marge o al Gust	11.10€	



## ELS MENUTS

Tripa guisada amb cap, pota i cigrons	21.00€	15.00€
Cervellets, Lletons, Turmes o Ronyons	19.00€	13.50€
Assortit de menuts	24.00€	16.00€

## ELS PEIXETS FREGITS

Seitons Adobats o Fregits a l'Andalusa (o Mig i Mig)	15.07€	9.65€
Calamarsons a l'Andalusa	23.44€	16.30€
Assortit de peixet de mercat fregit (segons mercat)	23.44€	16.30€

**Preguem ens comuniquin si tenen alguna al·lèrgia o intolerància alimentària per poder adaptar-nos a les seves necessitats.**



# ELS PEIXOS AL GUST

*\*Els peixos es poden fer a la planxa, a la romana o en suquet*

**Ració sencera / Mitja ració**

**! .  
V .  
A  
i  
n  
c  
i  
s  
ò  
s**

Bescoll de lluç escaldadet amb allets i bitxo	24.00€	
Llenguado a la planxa o a la Meunière	25.00€	
Tonyina a la Sal o Planxa fons de tomàquet natural	25.48€	18.34€
Tàrtar de tonyina amb alvocat, festucs i salsa de soia caramel·litzada	25.48€	18.34€
Petits filets de rap a la Mostassa en gra	25.48€	19.23€
Lluç del Xef amb làmines de carxofes, porro i tomàquet natural	24.46€	18.34€

## BACALLANS

Bacallà a la Barcelonesa amb panses, pinyons i musselina d'all i oli	25.31€	19.07€
Bacallà a la Catalana amb tomàquet, cigrons, pinyons i ou dur	25.31€	19.07€
Bacallà Fregit amb Ceba caramel·litzada i patates "tipus palla"	25.31€	19.07€
Bacallà a la mel de canya amb musselina	25.31€	19.07€
Bacallà a la Mexicana "estil Víctor" picantet	25.31€	19.07€
Bacallà a l'Antiga amb vi blanc, Pebrots del Piquillo i allets	25.31€	19.07€
Bacallà amb Samfaina	25.31€	19.07€

## LES NOSTRES CARNS

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà, oli i llimona	25.00€	19.00€
Entrecot o Filet de vedella a la planxa o al gust	25.48€	18.34€
	<b>Al gust: formatge blau, pebre verd o estragó</b>	
Filet de vaca gallega a la Sal	25.48€	18.34€
Mitjana de vaca gallega a la Sal	100g/8.45€ (mín. 400g)	
Costelletes de cabrit a la planxa o arrebossades	20.38€	14.50€
Mitjanetes de cabrit saltades amb alls tendres i fons de patata	20.38€	14.50€



*Disposem de l'informació sobre la Declaració Obligatòria d'Al·lèrgens*

## Recomanació del Mes

Ampolla

<b>BLANCO VINYES VELLES VORA EL MAR</b> Jané Ventura <b>D.O. Penedès</b>	19.00€
Xarel·lo, Macabzeu, Malvasia de Sitges, Garnatxa Blanca, Subirat Parent	
<b>BLANCO OSSIAN Agricultura ecológica</b> <b>Vinos de la Tierra de Castilla y León</b>	39.00€
Verdjo	
<b>ROSAT GRAN FEUDO EDICIÓ</b> <b>D.O. Navarra</b>	16.25€
Garnatxa, Ull de llebre, Merlot	
<b>TINTO SUMARROCA TERRAL</b> <b>D.O. Penedès</b>	22.00€
Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>TINTO CÉRVOLES</b> <b>D.O. Costers del Segre</b>	38.20€
Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot	
<b>NEGRE CHIVITE COLECCIÓN 125 RESERVA 2006</b> <b>D.O. Navarra</b>	43.00€
Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>CAVA PARXET BRUT NATURE</b> Xarel·lo, Macabzeu, Parellada <b>5.00€ (Copa)</b>	25.00€

Els recordem que el nostre horari de tancament de terrassa és de Dilluns a Dijous a les 24h i de Divendres a Dissabte a la 1h.

## Recomanació del Mes

<b>BLANCO VINYES VELLES VORA EL MAR</b> Jané Ventura <b>D.O. Penedès</b>	19.00€
Xarel·lo, Macabzeu, Malvasia de Sitges, Garnatxa Blanca, Subirat Parent	
<b>BLANCO OSSIAN Agricultura ecológica</b> <b>Vinos de la Tierra de Castilla y León</b>	39.00€
Verdjo	
<b>ROSAT GRAN FEUDO EDICIÓ</b> <b>D.O. Navarra</b>	16.25€
Garnatxa, Ull de llebre, Merlot	
<b>TINTO SUMARROCA TERRAL</b> <b>D.O. Penedès</b>	22.00€
Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>TINTO CÉRVOLES</b> <b>D.O. Costers del Segre</b>	38.20€
Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot	
<b>NEGRE CHIVITE COLECCIÓN 125 RESERVA 2006</b> <b>D.O. Navarra</b>	43.00€
Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>CAVA PARXET BRUT NATURE</b> Xarel·lo, Macabzeu, Parellada <b>5.00€ (Copa)</b>	25.00€

Els recordem que el nostre horari de tancament de terrassa és de Dilluns a Dijous a les 24h i de Divendres a Dissabte a la 1h.

# ALGUNES DE LES NOSTRES POSTRES

Bunyols de poma calentets amb Cazalla	3.15€/unitat	
Pastís de crema de llimona i merengue	7.65€	3.84€
Pastís Caraque de xocolata amb xocolata calenta	7.65€	3.84€
Pastís de formatge sense sucre amb mermelada de taronja i gingebre	7.65€	3.84€
Milfulles de crema amb maduixots	8.50€	
Encenalls de taronja confitada amb xocolata calenta	7.65€	3.84€
Gelats i Sorbet de llimona	6.50€	

I  
V  
A  
i  
n  
c  
i  
ò  
s

## La Copa

## VINS DE LA CASA

## L'Ampolla

3.70€	Blanc Primavera	Chardonnay,Xarel·lo,Macabeo D.O. Penedès	14.00€
3.70€	Rosat Rovellats Merlot	Merlot D.O. Penedès	14.00€
3.70€	Negre Bru Tardor	Garnacha,Cabernet Sauvignon,Merlot,Syrah D.O. Penedès	17.00€
3.80€	Cava Rovellats Gran Reserva Brut Nature	Parellada,Macabeo,Xarel·lo	19.00€

# ALGUNES DE LES NOSTRES POSTRES

Bunyols de poma calentets amb Cazalla	3.15€/unitat	
Pastís de crema de llimona i merengue	7.65€	3.84€
Pastís Caraque de xocolata amb xocolata calenta	7.65€	3.84€
Pastís de formatge sense sucre amb mermelada de taronja i gingebre	7.65€	3.84€
Milfulles de crema amb maduixots	8.50€	
Encenalls de taronja confitada amb xocolata calenta	7.65€	3.84€
Gelats i Sorbet de llimona	6.50€	

I  
V  
A  
i  
n  
c  
i  
ò  
s

## La Copa

## VINS DE LA CASA

## L'Ampolla

3.70€	Blanc Primavera	Chardonnay,Xarel·lo,Macabeo D.O. Penedès	14.00€
3.70€	Rosat Rovellats Merlot	Merlot D.O. Penedès	14.00€
3.70€	Negre Bru Tardor	Garnacha,Cabernet Sauvignon,Merlot,Syrah D.O. Penedès	17.00€
3.80€	Cava Rovellats Gran Reserva Brut Nature	Parellada,Macabeo,Xarel·lo	19.00€