



NUESTROS APERITIVOS

Boquerones en vinagre caseros con olivas <i>Seitons en vinagre casolans amb olives</i>	4,75
Piparras vascas en vinagre con surtido de olivas <i>"Piparras" bitxo basc en vinagre amb assortiment d'olives</i>	3,20
Gilda de anchoa de la casa, con su piparra y pimiento del piquillo <i>Gilda d'anxova de la casa, amb la seva piparra, i pebrot del piquillo</i>	3,25
Surtido de olivas aliñadas conservas La Ribera <i>Barreja d'olives alinyades conserves La Ribera</i>	2,25
Montadito de chistorra de Navarra con pimiento del Padrón <i>Barqueta de xistorra de Navarra amb pebrot del Padrón</i>	2,90
Nuestras clásicas patatas paja fritas <i>Les nostres patates palla fregides</i>	3,75

Boquerones en vinagre con olivas + Vermouth casero de Reus 3,90

Pincho de chistorra con pimiento del Padrón + Caña 3,90

Gilda de anchoa + Txakoli 5,00

TAPAS Y OTROS CAPRICHOS PARA PICAR

Anchoas de Santoña y pan de coca tostado con tomate (4 ó 8 filetes) <i>Anxoves de Santoña i pa de coca torrat amb tomàquet</i>	8,00/16,00
Jamón ibérico de bellota y pan de coca tostado con tomate (50/100 gr) <i>Pernil ibèric de gla i pa de coca torrat amb tomàquet</i>	11,00/22,00
Mini brocheta de champiñón y gambas a la plancha con cebolla caramelizada <i>Mini broqueta de xampinyó i gambes a la planxa amb ceba caramel·litzada</i>	4,75
Pimientos del Padrón fritos y con sal Maldón <i>Pebrots del Padró fregits i amb sal Maldón</i>	6,50
Salteado de pimientos del piquillo, chorizo riojano y ajito <i>Saltat de pebrots del piquillo, xoriço de la Rioja i allet</i>	7,75
Croqueta casera de rustido o de bacalao o de setas, por unidades a escoger <i>Croqueta casolana tamany XL de rostít o bacallà o bolets, per unitats a escollir</i>	1,75/ud.
Croqueta casera melosa de gambas o de jamón ibérico <i>Croqueta casolana melosa de gambes o de pernil ibèric</i>	2,00/ud.
Surtido de croquetas caseras (6 unid.) de bacalao, setas y rustido <i>Assortit de croquetes casolanes (6 unitats) de bacallà, setes i rostít</i>	9,50
Calamares a la romana al estilo tradicional con mayonesa (platillo/ración) <i>Calamars a la romana a la manera de sempre con maionesa</i>	9,00/18,00



NUESTROS ENTRANTES

Guisantes del Maresme “muy dulces” estofados con sepietas 17,80

Corazones de alcachofas del Prat, fritos muy crujientes 11,00

Ensalada de tomate cherry muy sabroso con cebolla tierna, anchoas de Santoña y olivas variadas 13,75

Caparrones a la riojana (alubias pintas de Logroño), estofadas y servidas con sus sacramentos y guindillita (platillo/ración) 7,50/12,00

Pimientos del piquillo rellenos de pescado y gratinados (2 / 4 pimientos) 7,25/ 12,50

	Platillo/Ración
Sopa de pescado con sus tropezones de pescado y marisco con picatostes <i>Sopa de peix amb peix, marisc i crostons</i>	11,00
Revoltillo de setas de cardo y colas de gambas <i>Remenat de Girgoles i cues de gambes</i>	7,25/12,00
Revoltillo de ajetes, espárragos verdes y taquitos de jamón ibérico <i>Remenat d'alls tendres, espàrrecs verds i pernil ibèric</i>	6,00/10,00
Huevos a la riojana (huevos al plato con salsa de tomate, pimiento y chorizo) <i>Ous a la riojana (ous al plat amb salsa de tomàquet, pebrot i xoriço)</i>	9,00
Cogollitos de Tudela a la vinagreta de mostaza con nueces, virutas de queso parmesano y tomate cherry <i>Cabdells de Tudela a la vinagreta de mostassa amb, nous, encenalls de formatge parmesà i tomàquet cherry</i>	9,75
Ensalada de tomate de temporada con cebolla, atún aliño de olivada y anchoas de Santoña <i>Amanida de tomaquet de temporada amb ceba, tonyina, olivada i anxoves de Santonya</i>	13,75
Ensalada de aguacate con gambas y lecho de crudités <i>Amanida d'avocat i gambes amb llit de crudités</i>	12,00
Espaguetis con salsa clásica a escoger <i>Espaguetis amb salsa clàssica a escollir</i>	8,30
Raviolis de queso de cabra e higos con mantequilla trufada <i>Raviolis de queso de cabra e higos amb mantega trufada</i>	11,75



DE LA MONTAÑA

**Rabo de vaca vieja guisado al estilo tradicional con su toque de chocolate
y acompañado de arroz 21,00**

Callos a la riojana ligeramente picantes 12,00

**Nuestra clásica espaldita de cabrito asada al estilo del Norte
en su propio jugo con ajito y tomillo 24,50**

Las costillitas de cabrito rebozadas a la milanesa con su guarnición 19,50

El solomillo de ternera de Gerona a la salsa Café Paris tradicional 24,40
El filet de vedella de Girona a la salsa Cafè de Paris tradicional

Solomillo de ternera de Gerona a la plancha 21,80
Filet de vedella de Girona a la planxa

Escalopa de ternera a la milanesa 13,95
Escalopa de vedella a la milanesa

Los acompañamos con las patatas paja y tempura de berenjena o con pimientos del Padrón

DEL MAR

Chipirones fritos a la la andaluza 19,95

Merluza del Cantábrico a la vasca con almejas 23,00

Sepia estofada con albóndigas 16,00

**La especialidad de la casa, las COCOCHAS de bacalao
al pil pil en su punto de picante 22,00€**

Lomo de bacalao extra a la riojana con salsa de tomate natural y pimiento del piquillo 23,50
Llom de bacallà extra a la riojana amb salsa de tomàquet natural i pebrot del piquillo

Lomo de bacalao extra al all cremat con colas de gambas 24,80
Llom de bacallà extra al all cremat amb cues de gambes

Cazuela de colas de gambas (200gr) al ajillo ligeramente picantes 19,50
Cassoleta de cues de gambes (200 gr) amb allada i una mica picants



VINOS BLANCOS

Copa/ Botella

VINO RECOMENDADO

Marqués de Irún Verdejo D.O. Rueda 3,75/15,75

Fortius Bodega BALCARLOS **D.O. Navarra**
Viura Chardonnay y parellada 13,75

HIRUZTA Txakoli **D.O. Getarialo Txakolina**
100% Ondarrabi zuri 3,50/16,75

Mustillant aguja GRAMONA **D.O. Penedès** 15,50

NAT 1917 afrutado Muscat **D.O. Penedès** 17,75

Viña Mayor Verdejo **D.O. Rueda** 17,75

ANAYON Chardonnay crianza **D.O. Cariñena** 18,75

VINOS ROSADOS

Copa/ Botella

VINO RECOMENDADO

Cara Nord D.O. Conca de Barberà 16,90
100% Trepat

D.O. Navarra
Fortius BALCARLOS
Tempranillo y merlot 13,75

D.O. Penedès
Mustillant aguja natural GRAMONA 15,90
Syrah y merlot

VINOS TINTOS

Copa/ Botella

VINO RECOMENDADO

Viña Herminia reserva D.O. Rioja 21,00
Tempranillo y garnacha

D.O. Rioja

Heredad Ugarte Tempranillo y garnacha 4,50/18,90
½ botella 13,50

Ramón Bilbao Tempranillo 4,50/18,90
½ botella 13,50

D.O. Costes del Segre

Castell del Remei Cabernet sauvignon y merlot 19,00

D.O. Montsant

Blau CELLERS CAN BLAU Carignan y syrah 4,50/18,80

D.O. Ribera del Duero

Viña Mayor Tinto fina 19,80

CAVAS

½ botella **Marta** Brut Nature Reserva 15,00

Jane Ventura Brut Nature Reserva 18,80

Gramona Imperial Brut Gran Reserva 28,85