

## ENTRANTS FREDS

Escarola amb taronja, romesco, bacallà esqueixat i un punt d'olivada ✓	9.00 €
Carpaccio de peus de porc amb bolets i cruixent d'espínacs i vinagreta de mostassa	9.90 €
Coca de vidre amb escalivada casolana i anxoves ✓	9.90 €
Amanida de formatge de cabra, bacon ibèric i vinagreta de nous caramel·litzades ✓	8.85 €
Pernil ibèric (100 gr) amb pa de coca	18.70 €
Foie micuit fet a casa	13.00 €
Timbal d'esqueixada de bacallà	9.90 €
Coca de temporada ✓	9.80 €
Carpaccio de salmó marinat amb poma, vinagreta de pinyons i gel de cítrics	10.20 €
Espàrrecs amb crema de parmesà, olivada i ralladura de cítrics ✓	10.10 €

## ENTRANTS CALENTS

Cargols a la llauna	13.20 €
Sopa de ceba	8.30 €
Ou a baixa temperatura amb crema de bolets i papada cruixent ✓	9.80 €
Musclos de roca a la brasa	8.50 €
Verdures de temporada al punt de brasa amb salsa de romesco ✓	10.00 €
Carpaccio de pop amb "pimentón de la vera" i parmentier de patata trufada	11.10 €

10 % iva inclòs

✓ Plats vegeterians o adaptables. Pregunteu al nostre personal

Alguns dels nostres plats poden contenir al·lèrgens. Pregunteu al nostre personal.

## SEGONS a la BRASA

Llonganissa fesols del ganxet, espinacs i all i oli casolà	8.20 €
Carn de xai a la brasa (Costelles i mitjanes)	13.20 €
Entrecot de vedella a la brasa (salsa Rocafort o pebre verd (supl 1,10€))	15.40 €
Peus de porc a la brasa	9.00 €
Conill a la brasa amb all i oli casolà	8.60 €
Pollastre de corral desossat	10.00 €
Filet de vedella a la brasa	22.00 €
Llom de bacallà a la brasa amb espàrrecs, bolets i cansalada ibèrica	15.00 €

## SEGONS a la CUINA

Timbal de cua de bou amb vi de porto i parmentier de patata	15.10 €
Cabrit al forn	20.00 €
Caneló d'ànec XL amb beixamel de trufa	12.00 €

## SEGONS a la LLOSA

Pota de pop amb patata al caliu i all i oli de pebre vermell	21.00 €
Filet de vedella	23.00 €
Entrecot de vedella	16.40 €
Entrecot Black Angus	19.50 €
" Xuletón " de vaca vella madurada (700 gr)	26.80 €
Magret d'ànec filetejat amb poma i ceba caramel·litzada	14.00 €
Hamburguesa de Nulles a la llosa (250gr) amb escalivada	11.00 €
Secret de porc ibèric	14.00 €

### \* Tots els plats porten guarnició

Pa torrat de Nulles amb tomàquet i alls (p/px)	1.65 €
Salsa all i oli / romesco	1.30 €

10 % iva inclòs

## POSTRES DE LA CASA

Crema catalana, pinya cremada i gelat de llimona	5.30 €
Textures de xocolata	5.20 €
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	5.30 €
Rostes de Santa Teresa amb gelat de canyella	5.10 €
Músic	5.00 €
Taten de poma amb gelat de vainilla	5.20 €
Mil fulls de nata amb fruita	5.10 €
Xarrup de llimona amb coco cruixent / mar de cava	5.00 €
Plàtan caramel·litzat amb gelat de iogurt i fruits del bosc	5.60 €
Crema catalana cremada	5.00 €

## BOLES DE GELAT

Gelat de iogurt amb fruits del bosc	5.00 €
Gelat d'avellana amb avellanes caramel·litzades	5.00 €
Gelat de vainilla	4.50 €
Gelat de xocolata	4.50 €
Gelat de canyella	5.00€

## CAFÈ

Cafè irlandès	7.00 €
Cafè & trufa	3.50 €
Suplement de trufa (2 ut)	2.00 €

## MENÚ de Cap de Setmana

### Primers

Crema tèbia de la setmana

Papardelle amb botifarra negra, poma, tomàquet confitat i pesto

Amanida de bolets amb cruixent de pernil, confitura de figa i reducció de cava

Carpaccio de carbassó amb salmó marinat, salsa de iogurt i menta

### Segons

Secret ibèric a la llosa

Melós de vedella amb parmentier de pastanaga amb salsa de porto

Llom de bacallà confitat amb espinacs i pedro ximenes

Carn de xai a la brasa amb patata al caliu

### Postres

Brownie de xocolata amb sopa freda de crema catalana

Pastís de formatge amb textures de fruits vermells

Gelat de vainilla amb crumble de galeta

23 € (iva inclòs)

Inclou una ració de /px

El preu no inclou beguda

## CARTA DE VINS

### Vins Negres

<i>VdC.</i> Camp de Burnat jove. DO Catalunya. Ull de llebre.	11€
<i>VdN.</i> Adernats Temptació. DO Tarragona. Ull de llebre i merlot.	13.9€
Ípsis criança. DO Tarragona. Ull de llebre i merlot	12€
Bancal del bosc. DO Montsant. Cabernet Sauvignon, garnatxa, syrah, carinyena	16.9€
El Serè. DO Montsant. Garnatxa tintorera i samsó	14€
Ombra. DO Montsant. Garnatxa, carinyena i cabernet sauvignon	14.3€
Mas Collet barrica. DO Montsant. Garnatxa, samsó, ull de llebre i c sauvignon	15.4€
L'inconscient. DOQ Priorat. Carinyena, garnatxa, cabernet sauvignon, merlot i syrah	17.9€
Ònix. DOQ Priorat. Garnatxa i samsó.	15€
Les Terrasses. DOQ Priorat. Carinyena, garnatxa, cabernet sauvignon i merlot.	37€
Camins del Priorat. DOQ Priorat. Carinyena, garnatxa, c sauvignon i merlot.	25€
Pissarres. DOQ Priorat. Samsó i garnatxa.	22€
Petit Siós. DO Costers del Segre. Ull de llebre, garnatxa i cabernet sauvignon.	14€
Enate. DO Somontano. Cabernet Sauvignon i merlot	14€
Lopez de Haro. DOQ Rioja. Ull de llebre, garnatxa i carinyena	16.5€

*VdC: Vi del nostre celler familiar / VdN: Vi de la cooperativa de Nulles*

10 % Iva inclòs

## Vins Blancs

<i>VdC.</i> Camp de Burnat blanc. DO Catalunya. Macabeu i parellada	11€
<i>VdN.</i> Seducció. DO Tarragona. Chardonnay, muscat i xarel·lo	12€
Tanca els ulls. DO Tarragona. Malvasia de sitges	14€
El Terrat. DO Tarragona. Macabeu i moscatell de gra petit.	14€
Acàcia. DO Tarragona. Macabeu	14€
Intramurs. DO Conca de Barberà. Chardonnay	13.1€
Honeymoon. DO Penedès. Parellada	15.9€
Prohom. DO Terra alta. Garnatxa blanca i viognier	12€
El Senyal blanc. DO Terra alta. Garnatxa blanca	16€
Octubre Blanc. DO Montsant. Garnatxa blanca, macabeu i chardonnay	13€
Les Brugueres Blanc. DOQ Priorat. Garnatxa blanca	22€
Sinols. DO Empordà. Garnatxa Blanca i Macabeu	13.5€

## Cava del nostre Celler familiar

Magrinyà Calaf Brut Nature Reserva. Macabeu i parellada	12€
Magrinyà Calaf Reserva 30. Macabeu i parellada	14€
Magrinyà Calaf Brut Rosat. Trepat	13€
Magrinyà Calaf Brut. Macabeu i parellada	12€
Magrinyà Calaf Semisec. Macabeu i parellada	12€

## Vins Rosats

<i>VdC.</i> Camp de Burnat rosat. DO Catalunya. Trepat.	11€
<i>VdN.</i> Xarel·lo vermell. DO Tarragona. Xarel·lo vermell	13.5€
Flors i Violes. DO Tarragona. Garnatxa, syrah i ull de llebre.	14€

*VdC: Vi del nostre celler familiar / VdN: Vi de la cooperativa de Nulles*

## ENTRANTES FRÍOS

<i>Escarola</i> con naranja, romesco, bacalao desmigado con un punto de olivada ✓	9.00 €
Carpaccio de manitas de cerdo con setas, crujiente de espinacas i vinagreta de mostaza	9.90 €
Pan de cristal con escalibada casera y anchoas ✓	9.90 €
Ensalada de queso de cabra, bacón ibérico y vinagreta de nueces caramelizadas ✓	8.85 €
Jamón ibérico (100 gr) con pan de coca	18.70 €
Foie micuit hecho en casa	13.00 €
Timbal de <i>esqueixada</i> de bacalao	9.90 €
Coca de temporada ✓	9.80 €
Carpaccio de salmón marinado con manzana, vinagreta de piñones i gel de cítricos	10.20 €
Espárragos con crema de parmesano, olivada i ralladura de cítricos ✓	10.10 €

## ENTRANTES CALIENTES

Caracoles a la <i>llauna</i>	13.20 €
Sopa de cebolla	8.30 €
Huevo a baja temperatura con crema de setas y papada crujiente ✓	9.80 €
Mejillones de roca a la brasa	8.50 €
Verduritas de temporada al punto de brasa con salsa de romesco ✓	10.00 €
Carpaccio de pulpo con pimentón de la vera y parmentier de patata trufada	11.10 €

10 % iba incluido

✓ Platos vegetarianos o adaptables.

Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos. Preguntad a nuestro personal.

## SEGUNDOS a la BRASA

Longaniza con judías blancas del <i>ganxet</i> con espinacas y <i>all i oli</i>	8.20 €
Carne de cordero a la brasa (Costillas y medianas)	13.20 €
Entrecot de ternera a la brasa (salsa Roquefort o pimienta supl 1,10€)	15.40 €
Manitas de cerdo a la brasa	9.00 €
Conejo a la brasa con <i>all i oli</i>	8.60 €
Muslo de pollo de corral deshuesado	10.00 €
Filete de ternera a la brasa	22.00 €
Lomo de bacalao a la brasa con espárragos, setas y cansalada ibérica	15.00 €

## SEGUNDOS a la COCINA

Timbal de rabo de toro con vino de oporto y parmentier de patata	15.10 €
Cabrito al horno	20.00 €
Canelón de pato XL con bechamel de trufa	12.00 €

## SEGUNDOS a la PIEDRA

Pulpo con patata <i>al caliu</i> y <i>alli i oli</i> de pimentón	21.00 €
Filete de ternera	23.00 €
Entrecot de ternera	16.40 €
Entrecot de Black Angus	19.50 €
Chuletón de vaca vieja madurada (700 gr)	26.80 €
Magret de pato fileteado con manzana y cebolla caramelizada	14.00 €
Hamburguesa de Nulles a la piedra (250gr) con escalibada	11.00 €
Secreto de cerdo ibérico	14.00 €

### \* Todos los platos llevan guarnición

Pan de Nulles con tomate y ajos (p/px)	1.65 €
Salsa <i>all i oli</i> / romesco	1.30 €

10 % iba incluido



## MENÚ

### Primeros

Crema tibia de la semana  
Papardelle con butifarra negra, manzana, tomate confitado y pesto  
Ensalada de sandía con queso de cabra y olivada  
Carpaccio de calabacín con salmón marinado, salsa de yogurt y menta

### Segundos

Secreto ibérico a la llosa  
Meloso de ternera con parmentier de zanahoria con sala de oporto  
Lomo de bacalao confitado con espinacas y Pedro ximenes  
Carne de cordero a la brasa con patata al caliu

### Postres

Brownie de chocolate con sopa fría de crema catalana  
Pastel de queso con texturas de frutos rojos  
Helado de vainilla con crumble de galleta

23 € (iba incluido)

Incluye una ración de pan/px  
El precio no incluye bebida

## POSTRES DE LA CASA

Crema catalana, piña quemada y helado de limón	5.30 €
Texturas de chocolate	5.20 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla	5.30 €
Torrijas con helado de canela	5.10 €
Músico	5.00 €
Tatén de manzana con helado de vainilla	5.20 €
Mil hojas de nata con fruta	5.10 €
Sorbete de limón con coco crujiente / mar de cava	5.00 €
Plátano caramelizado, helado de yogurt y frutos rojos	5.60 €
Crema catalana quemada	5.00 €




## BOLAS DE HELADO

Helado de yogurt con frutos del bosque	5.00 €
Helado de avellana con avellanas caramelizadas	5.00 €
Helado de vainilla / CHOCOLATE	4.50 €
Helado de canela	5.00€



## CAFÉ

Café irlandés	7.00 €
Café & trufa	3.50 €
Suplemento de trufa (2 ut)	2.00 €


## Cold STARTERS

<i>Escarola</i> and orange salad, with <i>romesco</i> , <i>cut cod</i> and olive sauce 	9.00 €
Carpaccio of pork feet with mushrooms, crunchy spinachs and moutard vinaigrett	9.90 €
Toast bread with <i>escalivada</i> and anchovies 	9.90 €
Goat cheese salad , iberian bacon and caramelised walnut vinaigrette	8.85 €
Iberian ham (100 gr) with bread	18.70 €
Homemade Foie micuit	13.00 €
<i>Timbal d'esqueixada de bacallà</i>	9.90 €
Seasonal coca 	9.80 €
Carpaccio of marinated salmon with apple, pine nut vinaigrette and citrus gel	10.20 €
White asparagus with parmesan cream, olive sauce and citrus zest	10.10 €

## Hot STARTERS

<i>Cargols a la llauna</i>	13.20 €
Onion soup	8.30 €
Low temperature egg with mushroom cream and crunchy pork 	9.80 €
Grilled rock mussels	8.50 €
Seasonal grilled vegetables with <i>romesco</i> sauce 	10.00 €
Octopus carpaccio with " <i>pimentón de la vera</i> " and truffled potato parmentier	11.10 €

10 % vat included

 Vegetarian dishes or adaptable. Ask our staff.

Some of our dishes may contain allergens. Ask our staff.

## GRILLED main dishes

Sausages with white beans, spinaches and <i>all i oli</i>	8.20 €
Grilled lamb (ribs and stockings)	13.20 €
Sirloin veal (Roquefort or pepper sauce (supl 1,10€))	15.40 €
Grilled Pork feet	9.00 €
Grilled rabbit with homemade <i>all i oli</i>	8.60 €
Boneless free range chicken	10.00 €
Grilled fillet veal	22.00 €
Grilled cod fillet with asparagus, mushrooms and iberian bacon	15.00 €

## Cooked main dishes

Bull's tail ingot with port wine sauce and potatoes parmentier	15.10 €
Baked goat meat	20.00 €
Duck cannelloni with truffled béchamel	12.00 €

## Main dishes in Slab

Octopus paw with grilled potatoes and pepper <i>all i oli</i>	21.00 €
Fillet veal	23.00 €
Sirloin veal	16.40 €
Sirloin black Angus slab	19.50 €
Matured old cow <i>xuleton</i> (700gr) in slab	26.80 €
Duck breast with apple and caramelized onion	14.00 €
Nulles burger (250 gr) with <i>escalivada</i>	11.00 €
Iberian pork secret	14.00 €

**\* all dishes have garnish**

Nulles toasted bread with tomatoes and garlic p/px	1.65 €
<i>all i oli</i> / <i>romesco</i> sauce	1.30 €

10 % vat included

## IN-HOUSE DESSERTS

Catalan crème, burnt pineapple and lemon ice cream	5.30 €
Chocolate textures	5.20 €
Chocolate coulant with vanilla ice cream	5.30 €
<i>Rostes de St Teresa</i> with nougat ice cream	5.10 €
Mixed nuts	5.00 €
Apple taten with vanilla ice cream	5.20 €
whipped cream with fruit	5.10 €
Lemon sorbet with crunchy coconut / marc de cava	5.00 €
Caramelised banana with red fruits yogurt ice cream	5.60 €
Catalan crème	5.00 €

## ICE CREAM SCOOPS

Yogurt ice cream with red fruits	5.00 €
Praline hazelnut ice cream with sugar coated hazelnuts	5.00 €
Vanilla ice cream	4.50 €
Chocolate ice cream	4.50 €
Cinnamon ice cream	5.00€

## COFFEE

Irish coffee	7.00 €
Coffee & truffle	3.50 €