

Platets CdN

- E ✓ Braves d'albergínia amb mel i formatge de cabra · 7.2 €
- E ✓ Grills de patates fregides amb salsa brava · 5.2 €
- E Bunyols de bacallà amb all i oli de tinta i codonyat · 7.9 €
- E *Tiradito* de corball amb guacamole i cruixent de quicos · 8.5 €
- ✓ Espàrrecs amb crema de parmesà, olivada i ralladura de cítrics · 7.8 €
- Musclos de roca a la brasa · 8.5 €
- E Foie micuit fet a casa · 11 €
- Daus de bacallà amb confitura de tomàquet i olivada · 6.2 €
- E Croquetes XL de gorgonzola amb nous (2 u) · 4.1 €
- Taco de costella de porc i ceba vermella amb escalivada i guacamole (1ut) · 6 €
- E Llauneta de llangonissa, fesols cruixents i calamarsets al punt de pesto · 7 €
- E Bikini cruixent de peus de porc amb maionesa de mostassa antiga · 8.9 €
- E Pissarra de pernil ibèric amb coca de vidre · 13.5 €
- Tàrtar d'anguila fumada del delta amb tomàquet i ceba · 13€
- E ✓ Verduretes al punt de brasa amb salsa de romesco · 7.5 €
- E Daus de garrinet lacats amb mel i babaganuix · 9.2 €
- E Raves de pollastre cruixent amb salsa de mostassa dolça · 7.2 €
- E Llauneta de daus d'entrecot amb patates, foie i pedro ximenez · 12 €
- Cargols a la llauna · 13.20 € / Llauneta de cargols a la llauna · 9.9 €

- Pa de coca amb tomàquet · 3 €
- Terrina de salsa . 1 €

Lloses CdN

- Magret d'ànec filetejat a la llosa amb poma i ceba caramel·litzada · 13 €
- E Pota de Pop a la llosa amb patata al caliu i all i oli de pebre vermell. 21 €
- Entrecot de vedella a la llosa · 16.4 €
- Chuletón* de vaca madurada (700gr) a la llosa · 26.8 €
- Filet de Vedella a la llosa · 23 €
- Hamburguesa de Nulles a la llosa amb ceba cruixent (250 gr) · 11 €
- Entrecot de Black Angus a la llosa · 19.5 €
- Llom de Bacallà a la llosa . 15 €
- E Pollastre de corral desossat amb grills de patates fregides. 10 €

E Per emportar. Fer la comanda abans de les 19h trucant al 977603596.

✓ Plats vegeterians o adaptables a vegeterians.



Menú de nit

(per taula completa)

Per Compartir:

Musclos de roca amb l'escabetx del xef
Amanida de tomàquets i tàperes amb vinagreta de mango
Farcellets de carpaccio de carbassó amb formatge de cabra i fruits secs
Grills de patata fregides amb salsa brava
Bunyols de bacallà amb all i oli de tinta i codonyat
Llangonissa, fesols cruixents i calamarsets al punt de pesto
Pa de coca amb tomàquet

A escollir individualment:

Hamburguesa de Nulles a la llosa amb ceba cruixent i la seva salsa
○
Xai desossat amb humus i olivada
○
Bacallà a la brasa amb microipisto i oli d'alfàbrega

Postres

(a escollir)

Brownie de xocolata amb sopa freda de crema catalana
Gelat de vainilla amb crumble de galeta

22€ (iva inclòs)

POSTRES

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 €**
- Xarrup de llimona amb coco cruixent / mar de cava · **5.00 €**
- Plàtan caramel·litzat amb gelat de iogurt i fruits del bosc · **5.60 €**

Gelats

- Gelat de iogurt amb fruits del bosc · **5€**
- Gelat d'avellana amb avellanes caramel·litzades · **5€**
- Gelat de canyella · **5€**
- Gelat de vainilla / xocolata · **4,5€**

Copes / còctels

- Mojito · **6 €**
- Mojito de maduixes · **6 €**
- Mojito de cava Magrinyà Calaf (Nature) · **6 €**
- Mojito de cava Magrinyà Calaf (Rosat) · **6 €**
- Mojito sense alcohol · **5 €**

- Gintònic de Seagrams · **6 €**
- Gintònic de Tanqueray · **6 €**
- Gintònic de Gin Mare · **8 €**
- Gintònic de Hendrix · **8 €**
- Gintònic de Puerto de Indias · **6 €**

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€
Ipsis 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

10 % Iva inclòs



Platets CdN

- E ✓ Bravas de berenjena con miel y queso de cabra · 7.2 €
- E ✓ Gajos de patatas fritas con salsa brava · 5.2 €
- E Buñuelos de bacalao con *all y oli* de tinta y membrillo · 7.9 €
- E Tiradito de corvina con guacamole y crujiente de quicos · 8.5 €
- ✓ Espárragos con crema de parmesano, olivada y ralladura de cítricos · 7.8 €
- Mejillones de roca a la brasa · 8.5 €
- E Foie micuit hecho en casa · 11 €
- Dados de bacalao con confitura de tomate y olivada · 6.2 €
- E Croquetas XL de gorgonzola con nueces (2 u) · 4.1 €
- Taco de costilla de cerdo y cebolla roja con escalibada y guacamole (1ut) · 6 €
- E Llauneta de longaniza, judías blancas crujientes y calamares al punto de pesto · 7 €
- E Bikini crujiente de manitas de cerdo con mayonesa de mostaza antigua · 8.9 €
- E Pizarra de jamón ibérico con pan de cristal · 13.5 €
- Tártar de anguila fumada del delto con tomate y cebolla · 13€
- E ✓ Verduritas al punto de brasa con salsa de romesco · 7.5 €
- E Dados de cochinillo lacados con miel y babaganuix · 9.2 €
- E Rabas de pollo crujiente con salsa de mostaza dulce · 7.2 €
- E Llauneta de dados de entrecot con patatas fritas, foie y pedro ximenez · 12 €
- Caracoles a la llauna · 13.20 € / Llauneta de caracoles a la llauna · 9.9 €

- Pan de cristal con tomate · 3 €
- Terrina de salsa . 1 €

Lloses CdN

- Magret de pato fileteado a la piedra con manzana y cebolla caramelizada · 13 €
- E Pulpo a la piedra con patata al caliu y *all y oli* de pimentón . 21 €
- Entrecot de ternera a la piedra · 16.4 €
- Chuletón* de vaca madurada (700gr) a la piedra · 26.8 €
- Solomillo de ternera a la piedra · 23 €
- Hamburguesa de Nulles a la piedra con cebolla crujiente (250 gr) · 11 €
- Entrecot de *Nebraska* a la piedra · 29 €
- Lomo de bacalao a la piedra . 15 €
- E Pollo de corral deshuesado con gajos de patatas fritas . 10 €



Menú de noche

(por mesa completa)

Para Compartir:

Mejillones de roca en escabeche
Ensalada de tomate, alcaparras y vinagreta de mango
Carpaccio de calabacín con queso de cabra y frutos secos
Gajos de patatas fritas con salsa brava
Buñuelos de bacalao con *all y oli* y membrillo
Longaniza, judías blancas crujientes y calamares al punto de pesto
Pan de coca con tomate

A escoger individualmente:

Hamburguesa de Nulles a la piedra con cebolla crujiente y su salsa
○
Cordero deshuesado con humus y olivada
○
Bacalao a la brasa con minipisto y aceite de albahaca

Postres

(a escoger)

Brownie de chocolate con sopa fría de crema catalana
Helado de vainilla con crumble de galleta

22€ (iba incluido)

POSTRES

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 €**

Rostas de Santa Teresa con helado de canela · **5.10 €**

Sorbete de limón con coco crujiente / mar de cava · **5.00 €**

Plátano caramelizado con helado de iogurt y frutos del bosque · **5.60 €**

Helados

Helado de iogurt con frutos del bosque · **5€**

Helado de avellana con avellanas caramelizadas · **5€**

Helado de canela · **5€**

Helado de vainilla / chocolate · **4,5€**

Copas / Cócteles

Mojito · **6 €**

Mojito de maduixes · **6 €**

Mojito de cava Magrinyà Calaf (Nature) · **6 €**

Mojito de cava Magrinyà Calaf (Rosat) · **6 €**

Mojito sin alcohol · **5 €**

Gintonic de Seagrams · **6 €**

Gintonic de Tanqueray · **6 €**

Gintonic de Gin Mare · **8 €**

Gintonic de Hendrix · **8 €**

Gintonic de Puerto de Indias · **6 €**

Iba 10 % incluido