

Pastís de formatge casolà amb mermelada de maracuià i fruits vermells 5,45 €

Pastel de queso casero con mermelada de Maracuyá y frutos rojos

Brownie artesà de xocolata i avellanes amb gelat de vainilla 5,50 €

Brownie artesano de chocolate y avellanas con helado de vainilla

Coulant fluid de xocolata 6.85 €
Coulant fluido de xocolate

Tatin de poma amb gelat de vainilla 6,75 €
Tarta tatin de manzana com helado de vainilla

Gelat de vinagre de Mòdena amb gerds 4,55€
Helado de vinagre de Modena con frambuesas

Sorbet de mandarina amb sopeta de litxis 4,55€
Sorbete de mandarina con sopita de litxis

Trufa de de xocolata 75% cacau 1,50 €
Trufa de chocolate 75% cacao

Cremós de mascarpone amb gelat de torró 5.50 €
Crema de mascarpone y helado de turrón

Pastís tiramisú -no gluten-no lactosa- 6,75 €

Pastís Rus 5.45 €
Pastel Ruso

Degustació de formatges del Bages 12,50 €
Degustación de quesos del Bages



Plats del dia

Aperitius

Raviolis de foie amb crema de ceps	8.25
Braves picants o no tant	5,50
Bravites. Tapa petita de braves	3,75
Biquini de salmó fumat	7,50
Biquini de ceps amb manxego	6,85
Les nostres croquetes de pollastre amb pernil	1.65/unit.
Formatge de cabra fregit amb mel	5,50
Pernil ibèric de gla. Racció	16.75
Pernil ibèric de gla. Tapa	12,40
Anxoves de Cal Soles de l'Escala	8.75



Els nostres plats

Amanida de tomàquet amb ventresca i alls tendres	14,50
Amanida amb llagostins , alvocats i vinagreta de tomàquet, mango	16,25
Arròs de gambes	17,50
Risotto de ceps amb pernil ibèric	14,75
Wok con pasta ,verduras y gambas con salsa yakisoba	13,75
Degustació de formatges catalans	12.50
Truita de formatge Tou dels Ti-lers,ceba, patata, tòfona	12,50
Tàrtar de tonyina amb alvocats (lliure d'anisakis)	14,85



Carns i Peixos

Anelles de calamar a l'andalusa amb salsa kimchi	12.50
Sipietes fresques saltejades amb favetes i all tendres	14.75
Bacallà a la manresana	17,50
Calamarcets frescos a la planxa amb ceba trufada	12.90
Fingers de pollastre amb mel i mostassa	8.75
Costelletes de cabrit arrebossades amb patates	15.50
Filet de vedella amb salsa de ceps amb puré de cèleri	23.75
Tallata de vedella (400 gr.) amb verdures	19.70



Tapes Veganes

Canaló d'escalivada amb verdures de Temporada	9,75
Wok amb pasta d'indonesia i tires de soja amb salsa yakisoba	8,75
Hamburguesa Vegana a la planxa amb crema de porro, xampinyons i verdures	9,75

Platos del dia

Aperitivos

Raviolis de foie con crema de ceps (setas)	8,25
Bravas picantes o no tanto	5,50
Bravitas. Tapa pequeña de bravas	3,75
Biquini de salmón ahumado con queso conté	7,50
Biquini de ceps(setas) con manxego	6,85
Las nuestras croquetas de pollo con jamón	1.65/unit
Queso de cabra frito con miel	5.50
Jamón ibérico de bellota. Ración	16.75
Jamón ibérico de bellota. Tapa	12,50
Anchoas de "Cal Soles" de l'Escala	8.75



Nuestros platos

Ensalada de tomate con ventresca y cebolla	14,50
Ensalada de langostinos con aguacates y vinagreta de tomate y mango	16,25
Arroz con gambas	17,50
Risotto de ceps (setas) con jamón ibérico	14,75
Wok con pasta ,verduras y gambas con salsa yakisoba	13,75
Degustación de quesos Del Bages	12,50
Tortilla de queso »Tou dels Tilers «con cebolla,patata, tófona	12,50
Tàrtar de atún con aguacates (sin anisakis)	14,85



Carnes y Pescados

Anillas de calamar a la andalusa con salsa kimchi	12.50
Sepias pequeñas salteadas con habitas y ajitos tiernos	14.75
Calamares frescos a la plancha con cebolla trufada	12.50
Bacalao a la manresana	17.50
Fingers de pollo con miel y mostaza	8.75
Costillitas de cabrito rebozadas con patatas	15.50
Filete de ternera con salsa de setas y puré de céleri	23.75
Tallata de ternera (400 gr.) con verduras	19.70



Platos Veganos

Canelón de escalivada con verduras de Temporada	9,75
Wok con pasta de indonesia y tiras de soja con salsa yakisoba	8,75
Hamburguesa Vegana a la plancha con crema de porros, champiñones y verduras	9,75

Homemade cheesecake with jam tangerine and cranberry Cheesecake maison avec de la confiture mandarine et canneberge	5,45€
Chocolate Brownie and Hazelnut with vanilla ice cream Artisan Chocolate Brownie et Noisettes avec de la crème glacée à la vanille	5.50€
Coolant fluid chocolate Coulant au chocolat	6.85€
Bages cheese tasting Dégustation de fromages de bages	12,50€
Mandarin sorbet with lychee soup Mandarin sorbet litchi soupe	4,55€
Vinegar ice cream with forest fruits Glace au vinaigre et aux fruits des bois	4,55€
Appel tatin with vanilla ice cream Tatin pomme avec glace vanille	6,75€
Artisan chocolate truffle 1 unit truffe au chocolat artisanale 1 unité	1.50€
Tiramisu cake without gluten or lactose Gâteau tiramisu sans gluten et sans lactose	6,75
Creamy mascarpone with ice cream Mascarpone cremeux avec glace	5.50
Cake in Russian Gâteau en Russe	5.45



BIQUINIS

Salmó fumat amb formatge comté	5,95€
Biquinis de ceps i manxego	6,85€
Pernil dolç amb formatge	3,75€
Biquini amb tomàquet i rúcula	3,95€

ENTREPANS FREDS

Pernil serrà	3,75€
Pernil de paletilla Ibèrica	10,55€
Llonganissa	3,75€
Bull blanc de Calaf	3,55€
Galliner: pit de pollastre, tomàquet, enciam, maionesa	4,50€
Suplement de pa amb tomàquet	0,45€

PANINI'S CALENTS

Especial Vegas : Sobrassada i formatge	4,70€
Pernil salat i formatge	4,10€
Llom	4,50€
Llom amb formatge	4,80€
Bacon amb brié	4,70€
Botifarra de Calaf	7,50€
Suplements de ceba, formatge	0,70€



150gr. VEDELLA ECOLÒGICA

HAMBURGUESA

<u>Clàssica</u>	9,75€
Pa de viena amb tomàquet, enciam, formatge, ceba i bacon. Patates xips	
<u>Americana</u>	9,50€
Pa de viena, Ceba caremalil-tzada, pebrots del piquillo, formatge manxego, all i oli	

PA DE MOTLLE

<u>Festa Major</u>	6,50€
formatge, pernil dolç, tomàquet, enciam, maionesa, bacon, ou fregit	
<u>Original Vegetal</u>	4,25€
pernil dolç, formatge, enciam i tomàquet, ou, maionesa	



HORARI DE CUINA: 13.00h - 24.00h

Today's Special

Snacks

Foie Gras ravioli in a creamy of mushroom (cep)	8,25
Spicy fried potatoes	5,50
smoked salmon sandwich on toasted bread	7,50
Mushrooms (cep) with Manchego cheese sandwich on toasted bread	6,85
Home-made chicken and ham croquettes	1,65/un
Fried goat's cheese with honey	5,50
Acorn-fed cured ham, <i>tapa</i> -size portion	12,40
Acorn-fed cured ham, full portion	16,75
Anchovies from l'Escala	8,75



House specials

Tomato salad with tuna, onion and garlic	14,50
King Prawns salad with avocado and mango, tomato vinaigrette.	16,25
Rice with Prawns	17,50
Cep mushroom risotto with iberian ham	14,75
Pasta wok, vegetables and prawns and Yakisoba sauce	13,75
Cheese tasting	12,50
Cheese omelette with onions, potato, truffles	12,50



Fish and meat dishes

Fried squid rings with kimchi sauce	12,50
Fresh baby squids with sautéed beans and spring garlic	14,75
Cod with spinach pine nuts and raisins	17,50
Grilled baby squish with truffled onion	12,90
Chicken fingers with honey and mustard	8,75
Baby goat ribs batteret with potatoes	15,50
Steak in port sauce and celeri	23,75
Veal entrecotte (400gr.) with vegetables	19,70



Vegan tapas

Canneloni filled with aubergine, pepper, onions, tomato with season vegetables	9,75
Wok with Indonesian pasta and soy strips with yakisoba sauce	8,75
Grilled Vegan Burger with cream of Ilek, mushroom and vegetables	9,75

Plats du Jour

AMUSE-BOUCHES

Raviolis au foie et crème de champignons	8,25
Patatas bravas	5,50
Patatas bravas (demi-ration)	3,75
Croque-monsieur au saumon fumé	7,50
Croque-monsieur aux champignons et fromage "manchego"	6,85
Nos croquettes au poulet et jambon	1,65/uni.
Fromage de chèvre frit avec du miel	5,50
Jambon iberique de gland	16,75
Jambon iberique de gland, petit assiette	12,40
Anchois de L'Escala	8,75



NOS PLATS

Salead de tomate au thon et à l'ail verd	14,50
Salade de crevettes avec vinaigrette à la tomate, mangue et avocat	16,25
Riz au Crevette	17,50
Rissotto aux champignons avec jambon iberique	14,75
Wok avec pâtes, legumes et crevettes avec sauce yakisoba	13,75
Degustation de fromage catalan	12,50
Omelette au fromage, oignons, pommes de terre et truffe	12,50
Tartare de thon avec avocat	14,85



VIANDE ET POISSON

Anneaux de calmar frits avec sauce kimchi	12,50
Petit seiche fraiche sautée aux feves et a l'ail tendre	14,75
Morue Manresa style	17,50
Calmars frais grillés avec oignons truffés	12,90
Fingers de poulet au miel et à la moutarde	8,75
Côtes de chevreau en pâte à frire avec des pommes de terre	15,50
Filet avec sauce porto avec celeri	23,75
Entrecôte de veau (400 gr.) avec légumes	19,90



VÉGÉTARIENS

Canneloni farcis d'aubergine , poivre, oignons, tomate avec légumes de saison	9,75
Wok avec pâtes indonésiennes et lanieres de soja à la sauce yakisoba	8,75
Burger végétal grillé avec crème de llek, champignons et légumes	9,75