

For sharing

Acorn-fed Iberian ham 100% D.O. 'los Pedroches'	26,00€
Anchovies OO 'l'Escala.'	18,00€
Our marinated salmon with mustard and dill vinaigrette	15,00€
Perol Meat croquettes	15,00€
Fried squid	18,00€
Crusty bread with tomato and EVOO	3,00€



Starters

Tomato salad from our garden with tuna belly and EVOO	15,00€
Carpaccio of tenderloin marinated with herbs, mustard vinaigrette, arugula and parmesan cheese	18,00€
Penedès rooster cannelloni with creamed mushrooms	16,00€
Double life Prawn:	28,00€
1st life: Red prawn with garlic and chilli	
2nd life: Fried eggs from our hens over potatoes and their juice	
Sautéed beach calamari with tender garlic confit and fried eggs	19,00€
Red Prawn in garlic and chili refried sauce	22,00€

Main dishes: Fish

Grilled tuna belly fillet	22,00€
Grilled turbot	24,00€
Cod with ratatouille <i>*Without garnish</i>	22,00€
Grilled octopus and bacon with romesco sauce <i>*Without garnish</i>	22,00€
Grilled squid with refried garlic	20,00€



THE GARNISHES

All grilled dishes will be accompanied by different seasonal products from our garden.



Artisan bread service 3,00€

Oil : We accompany the service with Gramanosa oil

V.A.T included

Main dishes: Meat



Filet de vedella a la brasa	24,00€
Grilled iberian pork	22,00€
Duck from Penedès with plums and pine nuts	20,00€
Baked young goat shoulder with potato confit, onion and tomato	26,00€
Grilled duck magret	22,00€
Our mature meats:	
Entrecote of 'Rubia Gallega' (15 days of maturation) (350g)	22,00€
Bone-in ribeye 'Rubia Gallega' (30 days maturing) (1kg)	60,00€

**All grilled dishes will be accompanied by different garnishes of seasonal products from our garden.*

Terracota Menu

To share - minimum 2 people

Iberian ham 100% D.O. los Pedroches	
Crusty bread soaked with tomatoes and arbequina oil	
Our marinated salmon with mustard and dill vinaigrette	
Tomato salad with tuna belly and EVOO	
Perol meat croquettes	
....	
Double life Prawn:	
1st life: Red prawn with garlic and chilli	
2nd life: Fried eggs from our hens over potatoes and their juices	
....	
Tangerine ice cream	
....	
'Catànies i carquinyolis'	45,00 €
<i>*Drink not included</i>	

Allergies and food intolerances

We have information on food allergies and intolerances. Please ask our staff for information.

V.A.T included

Entrants

Pernil Ibèric de gla 100% D.O. los Pedroches	26,00€
Anxoves de l'Escala OO	18,00€
El nostre salmó marinat amb vinagreta de mostassa i anet	15,00€
Croquetes de carn de perol	15,00€
Calamars a l'andalusa	18,00€
Pa de coca amb tomàquet i AOVE	3,00€



Primers plats

Amanida de tomàquet del nostre hort, ventresca de tonyina i AOVE	15,00€
Carpaccio de llom baix macerat amb herbes, vinagreta de mostassa, ruca i parmesà	18,00€
Caneló de gall del Penedès amb bolets a la crema	16,00€
Gambes doble vida:	28,00€
1a vida: Gambes vermelles a l'allet i guindilla	
2a vida: Ous ferrats de les nostres gallines sobre patates i el seu suc	
Calamars de platja saltejats amb alls tendres confitats i ous ferrats	19,00€
Gambes vermelles al refregit d'all	22,00€

Segons plats: Peixos

Ventresca de tonyina a la brasa	22,00€
Turbot a la brasa	24,00€
Morro de bacallà amb samfaina <i>*Sense guarnició</i>	22,00€
Pop i cansalada a la brasa amb romesco <i>*Sense guarnició</i>	22,00€
Calamar a la brasa amb refregit d'all	20,00€



LES GUARNICIONS

Tots els plats de brasa aniran acompanyats de diferents guarnicions de productes de temporada del nostre hort.



Servei de pa artesà 3,00€

Olis : Acompanyem el servei amb oli de la Gramanosa

I.V.A. inclòs

Segons plats: Carns



Filet de vedella a la brasa	24,00€
Ploma Ibèrica a la brasa	22,00€
Ànec mut del Penedès amb prunes i pinyons	20,00€
Espatlla de cabrit al forn amb patata confitada, ceba i tomàquet	26,00€
Magret d'ànec a la brasa	22,00€
Les nostres carns madures:	
Entrecot de 'Rubia Gallega' laminat (15 dies de maduració) (350g)	22,00€
Bone-in ribeye 'Rubia Gallega' (maduració de 30 dies) (1kg)	60,00€

**Tots els plats de brasa aniran acompanyats de diferents guarnicions de productes de temporada del nostre hort.*

Menú Terracota

Per compartir · 2 persones mínim

Pernil Ibèric D.O. los Pedroches	
Pa de coca sucacat amb tomacons i oli d'arbequina	
El nostre salmó marinat amb vinagreta de mostassa i anet	
Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina i AOVE	
Croquetes de carn de perol	
....	
Gambes doble vida:	
1a vida: Gambes vermelles al refregit d'all i guindilla	
2a vida: Ous ferrats de les nostres gallines sobre patates i el seu suc	
....	
Gelat de mandarina	
....	
Catànies i carquinyolis	45,00 €
<i>*Beguda a part</i>	

Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Disposem d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·licitin informació al nostre personal.

I.V.A. inclòs

Entrantes

Jamón Ibérico de bellota 100% D.O. los Pedroches Anxoves de l'Escala OO	26,00€
Anchoas de la Escala OO	18,00€
Nuestro salmón marinado con vinagreta de mostaza y eneldo	15,00€
Croquetas de carne de perol	15,00€
Calamares a la andaluza	18,00€
Pan de coca con tomate y AOVE	3,00€

Primeros

Ensalada de tomate de nuestro huerto, ventresca de atún y AOVE	15,00€
Carpaccio de lomo bajo macerado con hierbas, vinagreta de mostaza, rúcula y parmesano	18,00€
Canelón de gallo del Penedès con setas a la crema	16,00€
Gambas doble vida:	28,00€
1a vida: Gambas rojas al ajillo y guindilla	
2a vida: Huevos fritos de nuestras gallinas sobre patatas y su jugo	
Calamares de playa salteados con ajos tiernos confitados y huevos fritos	19,00€
Gambas rojas en el refrito de ajos y guindilla	22,00€

Segundos : Pescados

Ventresca de atún a la brasa	22,00€
Rodaballo a la brasa	24,00€
Morro de bacalao con pisto <i>*Sin guarnición</i>	22,00€
Pulpo y panceta a la brasa con romesco <i>*Sin guarnición</i>	22,00€
Calamar a la brasa con refrito de ajos	20,00€

Servicio de pan artesano 3,00€

Aceite : Acompañamos el servicio con aceite de la Gramanosa



LAS GUARNICIONES

Todos los platos de brasa irán acompañados de diferentes guarniciones de productos de temporada de nuestro huerto.



I.V.A. incluido

Segundos: Carnes



Solomillo de ternera a la brasa	24,00€
Pluma Ibérica a la brasa	22,00€
Pato 'mut' del Penedès con ciruelas y piñones	20,00€
Paletilla de cabrito al horno con patata confitada, cebolla y tomate	26,00€
Magret de pato a la brasa	22,00€
Nuestras carnes maduras:	
Entrecot de Rubia Gallega laminado (15 días de maduración) (350g)	22,00€
Bone-in ribeye Rubia Gallega (30 días de maduración) (1kg)	60,00€

**Todos los platos de brasa irán acompañados de diferentes guarniciones de productos de temporada de nuestro huerto.*

Menú Terracota

Para compartir · 2 personas mínimo

Jamón Ibérico D.O. los Pedroches

Pan de coca mojado con tomates y aceite de arbequina

Nuestro salmón marinado con vinagreta de mostaza y eneldo

Ensalada de tomate con ventresca de atún y AOVE

Croquetas de carne de perol

....

Gambas doble vida:

1a vida: Gambas rojas con refrito de ajo y guindilla

2a vida: Huevos fritos de nuestras gallinas sobre patatas y su jugo

....

Helado de mandarina

....

'Catànies i carquinyolis'

45,00 €

**Bebida a parte*

Alergias e intolerancias alimentarias

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

I.V.A. incluido



Caves · Escumosos · Corpinnats

CAVAS · ESPUMOSOS · CORPINNAT · SPARKLING WINE

CORPINNAT

LLOPART LEOPARDI BRUT NATURE VINTAGE	36,00€
Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay	
LLOPART BRUT NATURE RESERVA	22,90€
Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay	
JULIA BERNET CAMÍ DELS VIDRIERS ROSÉ (kmO)	38,90€
Xarel·lo Vermell	

CLASSIC Penedès

AT ROCA BRUT NATURE ROSAT (kmO)	23,90€
Xarel·lo, Macabeu i Parellada	
ANIMA MUNDI CAMÍ DELS XOPS ANCESTRAL (kmO) (Mínima intervenció) (Joves emergents)	26,50€
Macabeu i Xarel·lo	

D.O.CAVA

RAVENTÓS BASAGOITI INICIAL (kmO)	25,50€
Macabeu, Xarel·lo i Chardonnay	
ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS	29,00€
Pinot Noir, Xarel·lo i Trepal	
FREIXENET CUVÉE DS	25,50€
Xarel·lo, Macabeu i Parellada	
JUVÉ & CAMPS MILESIMÉ BRUT RESERVA	39,50€
Chardonnay	

Vins · Vinos · Wines

VINS ROSATS · VINOS ROSADOS · ROSÉ WINE

D.O.Penedès

MAS COMTAL ROSAT DE LLÀGRIMA (kmO)	19,90€
Merlot	
LLOPART CARMÍ	23,90€
Sumoll i Garnatxa, criança en gerres de ceràmica	
PARDAS SUMOLL	26,90€
Sumoll	



VINS BLANCS · VINOS BLANCOS · WHITE WINE

D.O.Penedès

DOMÈNECH VIDAL FREYÉ PARELLADA MUSCAT	21,90€
Parellada i Muscat	
EUDALD MASSANA NOYA L'AVI TON (KmO) (Vi de finca qualificada)	28,50€
Xarel·lo fermentat en bota	
JUVÉ & CAMPS GREGAL D'ESPIELLS	21,90€
Muscat, Gewürztraminer i Malvasia	
CAN SUMOI XAREL·LO (mínima intervenció)	23,90€
Xarel·lo	
MAS RODÓ MONTONEGA	25,90€
Montonega (Parellada)	
OLIVER VITICULTORS TEMPTACIÓ	23,90€
Malvasía de Sitges	
ALEMANY I CORRIÓ PRINCIPIA MATHEMATICA	37,50€
Xarel·lo criat en bota	
ANIMA MUNDI PELLS (kmO) (Joves emergents)	30,50€
Macabeu macerat en ànfora i criat en barrica	

VINS NEGRES · VINOS TINTOS · RED WINE

D.O.Penedès

MAS COMTAL ANTISTIÀNA (kmO)	22,90€
Cabernet Franc	
ALBET I NOYA LA MILANA (kmO)	36,90€
Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Merlot i Caladoc	
JEAN LEON VINYA PALAU	34,90€
Merlot	
PARES BALTÀ MAS IRENE (biodinàmic)	35,90€
Cabernet Franc i Merlot	
MAS CANDÍ LES FORQUES (kmO)	23,90€
Cabernet Sauvignon	
L'ENCLÒS DE PERALBA VI FI DE MASIA (Joves emergents)	26,90€
Carinyena, Garnatxa i Bastard Negre	
EL JARDÍ DELS SENTITS MARSELAN (kmO) (Mínima intervenció)	42,90€
Marselan	

I.V.A. inclòs