

## DE LA BARRA

Aceitunas aliñadas: aragón, arbequina y pico limón	3,05	Ostra Amélie Fine de claire nº3 · pieza	5,05
Jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez · 80 g	23,75	Gildas · pieza	1,55
Embutidos ibéricos: chorizo, sobrasada y lomo ibérico	19	Anchoas de l'Escala · filete	1,75
Embutidos catalanes: longaniza de Vic, catalana, <i>bull negre</i> , <i>pa de fetge</i> y <i>sumaia</i>	17,55	Anchoas del Cantábrico · filete	2,25
Selección de quesos internacionales	19	Sardina ahumada · filete	3,75
Selección de quesos nacionales	17	Salmón ahumado · kg	85
Coca de cristal con tomate	3		
Pan con doble fermentación tostado	3,75		

## PARA EMPEZAR COMPARTIENDO

Corte de ensaladilla SOFIA	5,25	Ensalada de tomate con ventresca de atún	11,50
Croquetas de cecina · 5 unidades	8,25	<i>Esqueixada</i> de bacalao tradicional	13
Mejillones al vapor con limón e hinojo	10	<i>Burratina</i> con <i>tagliata</i> de calabacín y pistachos	13,55
Las bravas con salsa de tomate natural picante y alioli	5,75	Steak tartare	19
<i>Baba ganoush</i> con <i>papadum</i>	5,85	Ceviche de corvina con coco y aguacate	13,75
Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo	10,85	Gaspacho andaluz con sus picadillos	9,55
Guacamole con crujiente de maíz	9,55	Sopa minestrone al pesto	9,75
Chipirones a la andaluza en su tinta	11,33	Huevos estrellados con jamón ibérico	9,75
Gambas fritas a la andaluza	13	Tortilla de patata <i>à la minute</i>	7
<i>Bun</i> de panceta, caviar de salmón y <i>daikon</i> encurtido	15	<i>Gyoza</i> de cerdo, langostino y col	11,25

## PASTAS Y ARROCES DE AQUÍ Y DE ALLÍ

<i>Tagliatelle</i> con pesto genovés	11,95
<i>Rigatoni</i> con almejas en salsa verde	15,50
<i>Rigatoni</i> con tomate, ricotta y piñones	12,50
<i>Ramen</i> con cerdo asado, pasta <i>miso</i> y huevo	13,75
<i>Gnocchi</i> con salsa de pimentón, espinacas y queso de cabra	11,75
Arroz de pollo y alcachofas con cremoso de azafrán	17,95
Paella "Barcelona" · 2 personas	19,95 (precio por persona)

## NUESTRAS PIZZAS

Verduras asadas a la parrilla	11,95
Butifarra de perol con ensalada de brotes y mozzarella fresca	13,50
Berenjena asada, gorgonzola, pera, miel y brotes	13,50
<i>Carpaccio</i> de vaca con ensalada de berros y cítricos	14,85
Setas trufadas con jamón ibérico y queso brie	14,85

## DEL MAR Y DE LA MONTAÑA

<i>Fish &amp; Chips</i>	13,50	Hamburguesa premium	17,55
<i>Suquet de rape cim i tomba</i>	21,50	Picantón al ajillo con gambas	21,95
Rodaballo "a la donostiarrá"	21,50	Cocochas de cerdo ibérico guisadas	18,95
Dorada a la sal con verduras <i>sott'olio</i>	19,85	Solomillo de ternera <i>grillé</i> con escarola y queso azul	21,95
Bacalao <i>a la llauna</i> con alubias del <i>ganxet</i>	23,50	Chuletón de vaca vieja con patata ahumada · 2 personas	75
Pulpo a la brasa con causa limeña	19,95	Paletilla de cordero lechal asada y hierbas	27,95
		Patatas fritas	3,75

## POSTRES

Crema catalana	5,15	Tarta de limón con merengue	5,25
Tarta de queso con helado de fresones	5,75	Tiramisú	5,55
Naranja en tres texturas	5,15	Tatin caliente con helado de vainilla	5,35
Ensalada de fruta fresca, hierbas y helado de kéfir y lima	7,05	<i>Babà</i> al ron con <i>chantilly</i>	7,05
Helados IMPAR	5,15	Cremoso de chocolate 70% pan, aceite de oliva y sal	5,95

## APERITIVOS

Campari	5
Aperol	5
Yzaguirre Blanco	5
Yzaguirre Rojo	5
Yzaguirre Rojo Reserva	6
Yzaguirre Dry	5
Casa Mariol	5
Carpano Antica Formula	8
Mancino Rosso Amarantho	8
Del Professore	8

## CERVEZAS

Caña Damm	3
Copa Damm	4
Estrella Damm	3,75
Estrella Damm Inedit 33 cl	5,50
Free Damm 33 cl	4
Voll-Damm 33 cl	3,75
Damm Lemon 33 cl	3,75
Daura 33 cl	4,50
Coronita 33 cl	4,50

## CÓCTELES CAVA

<b>Chambord Royale:</b> Chambord, cava Llopart integral Brut Nature y mora	8
<b>Hugo:</b> St-Germain, cava Llopart integral Brut Nature y tallo de menta fresca	8
<b>Mimosa:</b> Zumo de naranja natural y cava Llopart integral Brut Nature	8

## CÓCTELES o, o

<b>Abril:</b> Lichi, zumo de uva Alain Milliat y tónica Schweppes	7,50
<b>Red Velvet:</b> Zumo de arándanos, moras, toque de vainilla y Sprite	7,50
<b>Smash 00:</b> Albahaca, pepino, pomelo, lima y ginger beer	7,50

## CÓCTELES APERITIVOS

<b>Crusoe:</b> Yzaguirre Blanco, Master's London Dry, tónica Schweppes, limón y romero fresco	7,50
<b>Lolita:</b> Yzaguirre, Palo Cortado y licor de manzana <i>Kurhi</i>	7,50
<b>Negroni Sbagliato:</b> Yzaguirre, Campari y cava Llopart Integral Brut Nature	7,50

## GIN-TONICS

<b>Citadelle:</b> Piel de pomelo y St-Germain	12,50
<b>Master's:</b> Piel de lima y manzana verde	10,50
<b>Mombasa:</b> Piel de limón y pimienta de Jamaica	12,50

# IMPAR

VINOS ESPUMOSOS

D.O. Cava: <b>Carles Andreu - Brut Nature</b> Macabeo y parellada - Viticultura integrada <i>Cava refrescante y sutil</i>	21
<b>Llopart 2014 - Integral Brut Nature</b> Parellada, chardonnay y xarel·lo - Viticultura ecológica <i>Un seductor gracias a la fruta y a la armonía de la burbuja</i>	7 €  33
<b>Carles Andreu 2013 - Brut Nature Reserva Barrica</b> Parellada, macabeo y chardonnay - Viticultura integrada <i>Deliciosa riqueza de matices y elegantes burbujas</i>	33
<b>Recaredo 2010 - Terrers Brut Nature Gran Reserva</b> Xarel·lo, macabeo y parellada - Viticultura biodinámica <i>La energía en la fruta y el talento en la crianza</i>	39
<b>Juvé &amp; Camps 2014- Milesimé Brut Reserva</b> Chardonnay - Viticultura ecológica <i>Potencia y melosidad en el tacto</i>	47
<b>Gramona 2009 - III Lustrós Brut Nature Gran Reserva</b> Xarel·lo y macabeo - Viticultura biodinámica <i>Burbujas finas y elegantes para una experiencia única</i>	63
A.O.C. Champagne: <b>Delamotte - Brut</b> Chardonnay, pinot noir y pinot meunier - Viticultura tradicional <i>Un comodín para las ocasiones especiales, tostados y precisión</i>	11,99 €  71
<b>Ayala - Brut majeur</b> Chardonnay, pinot noir y pinot meunier - Viticultura tradicional <i>Champagne de aperitivo por excelencia, con un equilibrio perfecto entre fruta, elegancia y frescor</i>	79

VINOS ESPUMOSOS ROSADOS

D.O. Cava: <b>Torelló 2014 - Pàl·lid Brut Reserva</b> Pinot noir - Viticultura ecológica <i>La palidez al servicio de la fragancia</i>	33
<b>Llopart 2014 - Microcosmos Brut Nature Reserva</b> Pinot noir y monastrell - Viticultura ecológica <i>Plenitud de frutos rojos y ambrosia floral</i>	37
A.O.C. Champagne: <b>Ayala - Brut majeur Rosé</b> Chardonnay, pinot noir y pinot meunier - Viticultura tradicional <i>El champagne romántico: por su color, la delicadeza de su burbuja y sus notas de frambuesa</i>	107

VINOS BLANCOS

D.O. Alella: <b>Raventós d'Alella 2015 - Tina 20</b> Pansa blanca - Viticultura ecológica <i>La brisa marina, las flores y una riqueza soleada</i>	5,25 €  25
D.O. Costers del Segre: <b>Tomàs Cusiné 2014 - Finca Racons</b> Macabeo - Viticultura ecológica <i>Cremoso e imperioso, pero deliciosamente profundo</i>	47
D.O. Empordà: <b>Celler Martí i Fabra 2016 - Verd d'Albera</b> Garnacha blanca, moscatel y chardonnay - Viticultura ecológica <i>Crujiente diversión de flores blancas y cítricos</i>	4,25 €  21
D.O. Penedès: <b>Esteve i Gilbert 2014 - Origen</b> Xarel·lo - Viticultura ecológica <i>Amable y delicado; en ocasiones, menos es más</i>	22
<b>Vega de Ribes 2013 - Sasserra</b> Malvasía de Sitges - Viticultura ecológica <i>Un vino extremo que bebe del mar, las rosas y el tiempo</i>	25
<b>Bodegas Torres 2015 - Fransola</b> Sauvignon blanc - Viticultura integrada <i>El primer gran Sauvignon de Cataluña, rico y fragante</i>	45
D.O. Rías Baixas: <b>Bodegas Albamar 2015 - Albamar</b> Albariño - Viticultura tradicional <i>Auténtico albariño: piña verde, lima y perfumes salinos</i>	29
<b>Pazo de San Mauro 2014</b> Albariño - Viticultura tradicional <i>Los que nos gusta en un albariño; una fruta expresiva y la frescura salina del Atlántico</i>	35

VINOS BLANCOS

<b>Terras Gauda 2014 - La Mar</b> Caiño blanco, loureiro y albariño - Viticultura tradicional <i>Las otras variedades también existen, y se lucen en este vino etéreo</i>	49
D.O. Ribeiro: <b>Lagar do Merens 2015 - Barrica</b> Treixadura, lado y torrentés - Viticultura tradicional <i>Impactante untuosidad: piña madura, flores amarillas y fina mineralidad</i>	55
D.O.Ca. Rioja: <b>Palacios Remondo 2014 - Plácet Valtomelloso</b> Viura - Viticultura integrada <i>Enamorada del paso del tiempo: sutiles frutas blancas y mieles</i>	35
D.O. Rueda: <b>Bodegas Menade 2016 - Menade</b> Verdejo - Viticultura ecológica <i>Verdejo de manual, en el que encontramos toda su excentricidad aromática</i>	25
V.T. Castilla y León: <b>Ossian 2014 - Ossian</b> Verdejo - Viticultura ecológica <i>Descubriendo la auténtica uva verdejo. Delicada y sin embargo compleja</i>	54
D.O. Terra Alta: <b>Celler Frisach 2016 - L'Albrunet Blanc</b> Garnacha blanca - Viticultura ecológica <i>Alegría tropical y madurez, vino para beber</i>	4,25 €  21
D.O. Valdeorras: <b>Rafael Palacios 2015 - Louro</b> Godello - Viticultura ecológica <i>Apología de la godella: fruta de hueso. Delicadas mieles y flores frescas</i>	31

VINOS ROSADOS

D.O. Conca de Barberà: <b>Josep Foraster 2016 - Els Nanos</b> Trepát - Viticultura ecológica <i>Goloso vino de deseo, en el que la simplicidad es la mejor virtud</i>	4,25 €  19
D.O. Penedès: <b>Heretat Mont Rubí 2015 - Gaintus one night's rosé</b> Sumoll - Viticultura ecológica <i>Pálido a la vista, etéreo en el aroma y crujiente en la acidez</i>	31

VINOS TINTOS

D.O. Bierzo: <b>Godelia 2012 - Mencía</b> Mencía - Viticultura integrada <i>Impecables aromas de fruta negra fresca y hierbas medicinales</i>	5,25 €  25
D.O. Conca de Barberà: <b>Carles Andreu 2015 - Trepát</b> Trepát - Viticultura integrada <i>La elegancia, la caricia, las especies y las violetas</i>	31
D.O. Costers del Segre: <b>Cellers de Cérvoles 2015 - Garnatxa de Cérvoles</b> Garnacha negra - Viticultura integrada <i>Trabajado sobre el brillo del alma de la garnacha</i>	33
D.O. Empordà: <b>7 Magnífics 2014 - Somiadors</b> Garnacha negra y cariñena - Viticultura integrada <i>El lado amable: tostados acaramelados y fruta negra</i>	29
D.O. Montsant: <b>Antoine Touton &amp; Fredi Torres 2015 - La Selección</b> Garnacha negra, cariñena y garnacha blanca y macabeo - Viticultura biodinámica <i>Homenaje a la bebilidad: la fruta roja y el tacto amable</i>	23
<b>Vinyes Domènech 2013 - Furvus</b> Garnacha negra y merlot - Viticultura biodinámica <i>Un vino de entorno que enlaza fruta negra y perfume de bosque</i>	33
D.O. Penedès: <b>Heretat MontRubí 2016 - Gaintus Radical</b> Sumoll - Viticultura ecológica <i>Sumoll elástica, amorosa y perfilada: naranjas y flores</i>	29

VINOS TINTOS

<b>Alemany i Corrió 2014 - Pas Curtei</b> Merlot, cabernet sauvignon y cariñena - Viticultura biodinámica <i>Melosidad extrema de fruta oscura con perfumes herbáceos</i>	33
D.O.Ca. Priorat: <b>Scala Dei 2014 - Prior</b> Garnacha negra, cariñena, cabernet sauvignon y syrah - Viticultura tradicional <i>La esencia desnuda de una calidez que envuelve los sentidos</i>	43
<b>Mas Doix 2014 - Salanques</b> Garnacha negra, cariñena y syrah - Viticultura integrada <i>Fruta compleja en un vino tan largo que es imparable</i>	67
D.O. Ribeira Sacra: <b>Algueira 2013 - Carravel</b> Mencía - Viticultura tradicional <i>Frutos rojos, toques lácticos y piedra que nacen de una viticultura heroica</i>	47
D.O. Ribera del Duero: <b>Finca Villacreces 2015 - Pruno</b> Tinta fina y cabernet sauvignon - Viticultura tradicional <i>Placer inmediato: cremosidad, fruta jugosa y balsámicos</i>	27
<b>Conde San Cristóbal 2013</b> Tinta fina, cabernet sauvignon y merlot - Viticultura tradicional <i>Un vino sabroso que exprime la identidad de su suelo y el envejecimiento en barrica</i>	41
<b>Dominio de Pingus 2014 - PSI</b> Tinta fina y garnacha negra - Viticultura tradicional <i>Una gran apuesta por el equilibrio y la plenitud, sin ningún exceso</i>	69
<b>Alión 2013 - Alión Reserva</b> Tinta fina - Viticultura tradicional <i>Los cirujanos de la madera: máxima precisión e intensidad única</i>	99
D.O.Ca. Rioja: <b>Sierra Cantabria - Crianza</b> Tempranillo, garnacha negra y graciano - Viticultura tradicional <i>Un crianza que es todo bebilidad: arándanos, ciruelas y recuerdos lácticos</i>	4,25 €  27
<b>Marqués de Vargas 2012 - Reserva</b> Tempranillo, mazuelo, garnacha y otras - Viticultura tradicional <i>Un vino de vanguardia en la Rioja: entre notas mentoladas, balsámicas y especiadas. Estructurado y complejo.</i>	45
<b>Bodegas Tentenublo 2015 - Xérico</b> Tempranillo y viura - Viticultura tradicional <i>Genial: cerezas rojas, romero, taninos delicados y flores blancas</i>	33
<b>Bodegas Marqués de Murrieta 2011 - Reserva</b> Tempranillo, Mazuelo, Garnacha Negra y Graciano - Viticultura tradicional <i>Un referente en el estilo en el que la crianza marca el camino, fruto de la experiencia</i>	39
<b>Bodegas Muga 2009 - Prado Enea</b> Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo - Viticultura tradicional <i>Imprescindible: toda la magia de los Gran Reseru con la técnica contemporánea</i>	93
D.O. Terra Alta: <b>Altavins 2014 - Almodí</b> Garnacha peluda - Viticultura ecológica <i>Golosina de fruta con cuerpo gracias a una precisa crianza</i>	4,25 €  21
D.O. Toro: <b>Teso La Monja 2014 - Almírez</b> Tinta de toro - Viticultura biodinámica <i>Muestra toda su fuerza pero sin agresividad en la textura</i>	39

VINOS DULCES

D.O. Alella: <b>Alta Alella 2013 - Dolç Mataró</b> Mataró - Viticultura ecológica <i>Violetas, ciruelas y almibar a la vera del mar</i>	7,25 €  35
D.O. Málaga: <b>Telmo Rodríguez 2012 -MR</b> Moscatel de Alejandría - Viticultura integrada <i>Placer inmediato sin disfraces, una fiesta de flores, cítricos y frutas de hueso</i>	6,25 €  31