

## ¡DISFRUTE DE NUESTROS PLATOS DE CALENDARIO GASTRONÓMICO FUERA DE CARTA!

### PARA EMPEZAR COMPARTIENDO

Ostra Amélie Fine de claire n°3 · pieza	5	Croquetas de cecina · 5 unidades	8,25
Anchoas de l'Escala · filete	1,75	Mejillones al vapor con limón e hinojo	10
Anchoas del Cantábrico · filete	2,25	Las bravas con salsa de tomate natural picante y alioli	5,75
Sardina ahumada · filete	3,75	<i>Baba ganoush</i> con <i>papadum</i>	5,75
Gildas · pieza	1,50	Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo	10,75
Ensalada de tomate con ventresca de atún	12,50	Guacamole con crujiente de maíz	9,75
<i>Burratina</i> con <i>tagliata</i> de calabacín y pistachos	13,50	Chipirones a la andaluza en su tinta	11,50
Ceviche de corvina con coco y aguacate	14,25	Gambas fritas a la andaluza	13,50
Gazpacho andaluz con sus picadillos	9,50	Steak tartare	19,50
Tabla de jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez · 80 gr.	26	Huevos estrellados con jamón ibérico	10,50
Tabla de embutidos catalanes e ibéricos	19,50	Tortilla de patata <i>à la minute</i>	7
Tabla de quesos nacionales e internacionales	19,50	Coca de cristal con tomate	3
Corte de ensaladilla SOFIA	5,25	Pan con doble fermentación tostado	3,75

### PASTAS Y ARROCES DE AQUÍ Y DE ALLÍ

<i>Tagliatelle</i> o <i>rigatoni</i> con salsa a elegir (pesto, boloñesa, napolitana o salsa de queso)	12,50
<i>Rigatoni</i> con tomate, ricotta y piñones	12,50
<i>Gnocchi</i> con salsa de pimentón, espinacas y queso de cabra	12,50
Arroz de pollo y alcachofas con cremoso de azafrán	18,50
Paella "Barcelona" · 2 personas	19,50/ persona

### NUESTRAS PIZZAS

Tomate, mozzarella fresca y albahaca	12,50
Verduras asadas a la parrilla	12,25
Butifarra de perol con ensalada de brotes y mozzarella fresca	13,50
Setas trufadas con jamón ibérico y queso brie	15,25

### DEL MAR Y DE LA MONTAÑA

<i>Fish &amp; Chips</i>	14,50	Hamburguesa premium	18,50
Rodaballo "a la donostiara"	21,50	Cocochas de cerdo ibérico guisadas	18,50
Dorada a la sal con calabacín/berenjena <i>sott'olio</i>	20,50	Solomillo de ternera <i>grillé</i> con escarola y queso azul	22,50
Salmón a la plancha con mini zanahorias salteadas y salsa de naranja y menta	17,50	Chuletón de vaca vieja de 45 días de maduración con guarnición · 2 personas	75
Pulpo a la brasa con causa limeña	21,50	Paletilla de cordero lechal asada y hierbas	35
		Patatas fritas	3,75

### POSTRES

Crema catalana	5,25	Tarta de limón con merengue	5,25
Tarta de queso con helado de fresones	5,75	Tiramisú	5,25
Ensalada de fruta fresca, hierbas y helado de kéfir y lima	6,50	<i>Babà</i> al ron con <i>chantilly</i>	7,50
Helados IMPAR	5,25	Cremoso de chocolate 70% pan, aceite de oliva y sal	5,50

# IMPAR

### 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 Amaranto	8
Del Professore	8
Sangría La Zurra	25

### 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

### VINOS ESPUMOSOS

D.O. Cava:	
<b>Carles Andreu · Brut Nature</b>	21
Macabeo y parellada	
<b>Llopart · Integral Brut Nature</b>	7 28
Parellada, chardonnay y xarel-lo	
<b>Carles Andreu · Brut Nature Reserva Barrica</b>	33
Parellada, viura y chardonnay	
<b>Recaredo · Terrers Brut Nature Gran Reserva</b>	39
Xarel-lo, viura y parellada	
<b>Juvé &amp; Camps 2014 · Milesimé Brut Reserva</b>	47
Chardonnay	
A.O.C. Champagne:	
<b>Delamotte · Brut</b>	65
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier	
<b>Ayala · Brut majeur</b>	79
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier	

### VINOS ESPUMOSOS ROSADOS

D.O. Cava:	
<b>Llopart · Microcosmos Brut Nature Reserva</b>	39
Pinot noir y monastrell	
A.O.C. Champagne:	
<b>Ayala · Brut majeur Rosé</b>	92
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier	

### VINOS BLANCOS

D.O. Alella:	
<b>Raventós d'Alella · Tina 20</b>	5,25 25
Pansa blanca	
D.O. Penedès:	
<b>Esteve i Gilbert · Origen</b>	22
Xarel-lo	
<b>Bodegas Torres · Fransola</b>	51
Sauvignon blanc	
<b>Pardas · Pardas Xarel-lo</b>	37
Xarel-lo	
<b>Vega de Ribes · Vega de Ribes Sasserra</b>	25
Malvasía de Sitges	
D.O.Ca. Priorat:	
<b>Clos Figueras · Font de la Figuera</b>	52
Cabernet sauvignon, syrah, cariñena, monastrell, y garnacha tinta	
D.O. Rías Baixas:	
<b>Bodegas Albamar · Albamar</b>	29
Albariño	
<b>Pazo de San Mauro</b>	35
Albariño	
D.O.Ca. Rioja:	
<b>Palacios Remondo · Plácet Valtomelloso</b>	35
Viura	
D.O. Rueda:	
<b>Bodegas Menade · Menade</b>	25
Verdejo	
<b>Witty Wine · Saltimbanqui</b>	4,50 21
Verdejo	
D.O. Terra Alta:	
<b>Serra i Barceló · Aucalà</b>	5 24
Garnacha blanca	
D.O. Valdeorras:	
<b>Rafael Palacios · Louro</b>	32
Godello	

### VINOS ROSADOS

D.O. Conca de Barberà:	
<b>Josep Foraster · Els Nanos</b>	4,25 19
Trepat	
D.O. Penedès:	
<b>Heretat Mont Rubí · Gaintus one night's rosé</b>	32
Sumoll	

### VINOS TINTOS

D.O. Bierzo:	
<b>Godelia · Mencía</b>	5,25 25
Mencía	
D.O. Conca de Barberà:	
<b>Carles Andreu · Trepat</b>	29
Trepat	
D.O. Costers del Segre:	
<b>Cellers de Cérvoles · Garnatxa de Cérvoles</b>	33
Garnacha negra	

### VINOS TINTOS

D.O. Empordà:	
<b>7 Magnífics · Somiadors</b>	29
Garnacha negra y cariñena	
<b>Castell de Perelada · Aires de Garbet</b>	85
Garnacha tinta	
D.O. Montsant:	
<b>Antoine Touton &amp; Fredi Torres · La Selección</b>	23
Garnacha negra, cariñena, garnacha blanca y macabeo	
<b>Vinyes Domènech · Fervus</b>	37
Garnacha negra y merlot	
D.O. Penedès:	
<b>Celler Underground · Clos d'Estima</b>	19
Tempranillo y syrah	
D.O.Ca. Priorat:	
<b>Scala Dei · Prior</b>	47
Garnacha negra, cariñena, cabernet sauvignon y syrah	
D.O. Ribera del Duero:	
<b>Finca Villacreces · Pruno</b>	27
Tinta fina y cabernet sauvignon	
<b>Conde San Cristóbal</b>	41
Tinta fina, cabernet sauvignon y merlot	
<b>Dominio de Pingus · PSI</b>	73
Tinta fina y garnacha negra	
D.O.Ca. Rioja:	
<b>Sierra Cantabria · Crianza</b>	5 27
Tempranillo, garnacha negra y graciano	
<b>Marqués de Vargas · Reserva</b>	45
Tempranillo, mazuelo, garnacha y otras	
<b>Cornelio Dinastía · Vega Vella</b>	21
Garnacha negra, graciano y tempranillo	
D.O. Terra Alta:	
<b>Altavins · Almodí</b>	4,25 21
Garnacha peluda	
<b>Celler Frisach · Sang de Corb</b>	37
Garnacha tinta, garnacha peluda y cariñena	
D.O. Toro:	
<b>Teso La Monja · Almírez</b>	43
Tinta de toro	

### VINOS DULCES

D.O. Alella:	
<b>Alta Alella · Dolç Mataró</b>	6,50 37
Mataró	
D.O. Terra Alta:	
<b>Sant Josep de Bot · Clot d'encís vi ranci</b>	5,25 23
Garnacha	