

TAPES

01	Formatge Manxec Semi Sec	€ 5,95
02	Mitja Porció Pernil Ibèric "de Cebo"	€ 10,95
03	Fuet de Vic	€ 6,95
04	Anxoves del Cantàbric "00" en Oli d’Oliva	€ 11,90
05	Olives Variades en el seu Amaniment	€ 4,55
06	Formatge Fos a la Brasa amb Orenga	€ 7,95
07	Patates Braves Cal Ramon	€ 6,95
🍷 08	Patates al Caliu amb Allioli	€ 6,95
09	Xampinyons Saltejats amb All i Julivert	€ 7,65
10	Pebrots de Padrón amb Escates de Sal	€ 7,95
11	Verdures en Tempura amb Salsa de Soja	€ 8,90
🍷 12	Broquetes de Botifarra de Calaf a la Brasa	€ 9,50
13	Broqueta de Truita de Patata amb Ceba i Pebrot Vermell Empolvorat	€ 9,50
14	Croquetes de Pollastre Rostit Casolanes	€ 8,55
15	Tires de Pollastre Arrebossat amb Salsa Barbacoa	€ 8,55
🍷 16	Xoricets Brasa	€ 9,50
17	Bunyols de Bacallà amb Romesco	€ 10,95
18	Calamars a l’Andalusa	€ 9,35
19	Chocos Fregits	€ 8,95
🍷 20	Gambes amb Allada	€ 14,95
21	Zamburinyes al Jospè amb All i Julivert i Cítrics	€ 12,50

ENTRANTS

31	Gazpacho Casolà (<i>Juny-Sept</i>)	€ 7,65
🍷 32	Escalivada (<i>Pebrot Vermell i Albergínia a la Brasa</i>)	€ 11,85
33	Graellada de Verdures (<i>Albergínia, Carbassó, Pebrot i Carbassa</i>)	€ 14,90
34	Pernil Ibèric "de Cebo" (<i>D.O Guijuelo-Salamanca</i>)	€ 21,90
35	Carxofes a la Brasa (<i>Nov-Maig</i>)	€ 10,95
36	Calçots de Valls a la Brasa amb Romesco (<i>Des-Abril</i>)	€ 14,90

AMANIDES

38	Amanida Variada amb la nostre Vinagreta (<i>Enciam, Tomàquet, Pastanaga, Olives, Tonyina i Ceba</i>)	€ 11,85
39	Amanida de Formatge de Cabra amb la nostre Vinagreta (<i>Enciam, Tomàquet, Pastanaga, Olives i Formatge</i>)	€ 12,95
🍷 40	Amanida de Virutes de Foie amb Reducció de Vinagre de Mòdena (<i>Enciam, Tomàquet, Pastanaga, Olives, Codony, Nous i Foie</i>)	€ 13,95
41	Amanida Tèbia de Pollastre i Salsa Cèsar (<i>Enciam, Tomàquet, Pastanaga, Olives, Pa Torrat i Pollastre</i>)	€ 14,95

PASTES

44	Sopa de Galets amb Pilotetes	€ 11,90
45	Espaguetis amb Pesto (<i>Alfàbrega</i>)	€ 12,95
46	Espaguetis a la Bolonyesa (<i>Carn i Tomàquet</i>)	€ 13,95
47	Canelons Gratinats	€ 14,90

TORRADES DE PAGÈS amb Tomàquet (pa de massa mare)

100	Formatge Manxec Fos	€ 9,95
101	Pernil Ibèric "de Cebo"	€ 15,75
102	Fuet de Vic	€ 10,95
103	Tonyina, Anxoves "00" i Pebrot	€ 16,55
104	Escalivada (Pebrot i Albergínia a la Llenya)	€ 12,95
105	Escalivada i Anxoves "00"	€ 16,95
🍷 106	Escalivada amb Formatge de Cabra Fos	€ 16,95
107	Truita de Patata i Ceba i Pebrot Vermell Empolvorat	€ 13,90
108	Botifarra de Calaf a la Brasa	€ 13,90
109	Llom a la Planxa amb All i Julivert	€ 13,90
110	Hamburguesa de Black Angus a la Brasa amb Pa d’Hamburguesa (<i>Enciam, Tomàquet, Salsa Especial</i>) i patates fregides	€ 15,90

Suplement Formatge Fos€ 3

GRAELLA DE CARBÓ AL JOSPER

CARNS A LA BRASA amb Patates Fregides

50	Botifarra de Calaf a la Brasa	€ 11,90
51	Cuixa de Pollastre de Pagès desossada a la Brasa	€ 11,90
52	Costella de Porc amb salsa BBQ (<i>400gr</i>)	€ 25,95

CARNS A LA BRASA amb Patates al Caliu

55	Mig Conill de Pagès a la Brasa amb All i Julivert	€ 16,90
🍷 56	Botifarra de Calaf amb Mongetes Seques de Santa Pau	€ 17,95
🍷 57	Costelles de Xai a la Brasa	€ 21,50
58	Xurrasco de Vedella a la Brasa	€ 21,50
🍷 59	Entrecot de Girona a la Brasa (<i>300gr</i>)	€ 25,95
60	Mitjana de Vedella Premium a la Brasa (<i>550-600gr</i>)	€ 39,90
61	Filet de Vedella de Girona (<i>200gr</i>)	€ 28,95
62	Gran Graellada de Carn (<i>1500-1600gr</i>) (<i>2 persones</i>) : Xurrasco, Xai, Botifarra de Calaf, Pollastre, Conill i Llom	€ 59,95

GUARNICIÓ ADDICIONAL

80	Addicional d’Escalivada (<i>Pebrot Vermell i Albergínia a la Llenya</i>)	€ 4,95
----	--	--------

SALSES

Allioli, o Romesco, o Brava Cal Ramon, o BBQ	€ 2,50
--	--------

PEIXOS amb Patates Brasa

67	Lluç a la Planxa amb Salsa Verda	€ 14,95
68	Calamar a l’Andalusa amb Salsa Tàrtara	€ 18,70
69	Sèpia a la Planxa amb Allet i Julivert	€ 19,90
70	Suprema de Salmó a la Brasa amb Reducció de Mòdena	€ 21,90
71	Llobarro a la Brasa	€ 26,95

PAELLES AL CARBÓ

🍷 75	Paella de Marisc (<i>Arròs amb Gambes, Calamar, Musclos i Cloïsses</i>)	€ 21,55
76	Paella Mixta (<i>Arròs amb Pollastre, Costella, Gamba, Calamar, Musclos i Cloïsses</i>)	€ 21,55
🍷 77	Paella Valenciana (<i>Arròs amb Pollastre, Mongeta Tendra i Garraçons</i>)	€ 20,55
78	Arròs Negre (<i>Arròs amb Tinta de Calamar, Calamar, Musclos, Gambes i carxofa</i>)	€ 22,55
79	Fideuà de Marisc (<i>Fideus amb Musclos, Gambes, Calamars i Carxofes</i>)	€ 21,55

PANS

90	Ració de Pa de Pagès	€ 1,75
91	Torrada amb Tomàquet (pa de massa mare)	€ 2,50

*Les persones d'una mateixa taula hauran de pagar el compte de manera conjunta
*Disposem d’informació per a persones al·lèrgiques o amb intoleràncies



DES DE 1979

TAPAS

01	Queso Manchego Semi Seco	€ 5,95
02	Media ración de Jamón Ibérico de Cebo	€ 10,95
03	Fuet de Vic	€ 6,95
04	Anchoas del Cantábrico "00" al Aceite de Oliva	€ 11,90
05	Aceitunas Variadas en su Aliño	€ 4,55
06	Queso Fundido a la Brasa con Orégano	€ 7,95
07	Patatas Bravas Cal Ramon	€ 6,95
	08 Patatas a la Brasa "Caliu" con Allioli	€ 6,95
	09 Champiñones Salteados con Ajo y Perejil	€ 7,65
	10 Pimientos de Padrón con Escamas de Sal	€ 7,95
	11 Verduras en Tempura con Salsa Soja	€ 8,90
	12 Pinchitos de Butifarra de Calaf a la Brasa	€ 9,50
	13 Pinchitos de Tortilla de Patatas con Cebolla y Pimentón Espolvoreado	€ 9,50
	14 Croquetas de Pollo Asado Caseras	€ 8,55
	15 Tiras de Pollo Rebozado con Salsa Barbacoa	€ 8,55
	16 Choricitos Brasa	€ 9,50
	17 Buñuelos de Bacalao con Romesco	€ 10,95
	18 Calamares a la Andaluza	€ 9,35
	19 Chocos Fritos	€ 8,95
	20 Gambas al Ajillo	€ 14,95
	21 Zamburiñas al Jospers con Ajo y Perejil y Cítricos	€ 12,50

ENTRANTES

31	Gazpacho Casero <i>(Junio- Sept)</i>	€ 7,65
	32 Escalivada <i>(Pimiento Rojo y Berenjena a la Brasa)</i>	€ 11,85
	33 Parrillada de Verduras <i>(Berenjena, Calabacín, Pimiento y Calabaza)</i>	€ 14,90
	34 Jamón Ibérico de Cebo <i>(D.O Guijuelo-Salamanca)</i>	€ 21,90
	35 Alcachofas a la Brasa <i>(Nov-Mayo)</i>	€ 10,95
	36 Calçots de Valls a la Brasa con Romesco <i>(Dic-Abril)</i>	€ 14,90

ENSALADAS

38	Ensalada Variada con nuestra Vinagreta <i>(Lechuga, Tomate, Zanahoria, Aceitunas, Atún y Cebolla)</i>	€ 11,85
39	Ensalada de Queso de Cabra con nuestra Vinagreta <i>(Lechuga, Tomate, Zanahoria,Aceitunas y Queso)</i>	€ 12,95
	40 Ensalada de Virutas de Foie con Reducción de Vinagre de Módena <i>(Lechuga, Tomate, Zanahoria, Aceitunas, Membrillo, Nueces y Foie)</i>	€ 13,95
41	Ensalada Templada de Pollo y Salsa César <i>(Lechuga, Tomate, Zanahoria, Aceitunas, Pan Tostado y Pollo)</i>	€ 14,95

PASTAS

44	Sopa de Galets con Albondiguitas	€ 11,90
45	Espaguetis con Pesto <i>(Albahaca)</i>	€ 12,95
46	Espaguetis a la Boloñesa <i>(Carne y Tomate)</i>	€ 13,95
47	Canelones Gratinados	€ 14,90

TORRADES DE PAYÉS con Tomate (pan de masa madre)

100	Tostada Queso manchego Fundido	€ 9,95
101	Jamón Ibérico de Cebo	€ 15,75
102	Fuet de Vic	€ 10,95
103	Atún, Anchoas "00" y Pimiento	€ 16,55
104	Escalivada <i>(Pimiento y Berenjena a la Leña)</i>	€ 12,95
105	Escalivada y Anchoas "00"	€ 16,95
	106 Escalivada con Queso de Cabra Fundido	€ 16,95
	107 Tortilla de Patatas y Cebolla con Pimentón Espolvoreado	€ 13,90
	108 Butifarra de Calaf a la Brasa	€ 13,90
	109 Lomo a la Plancha con Ajo y Perejil	€ 13,90
	110 Hamburguesa de Black Angus a la Brasa en Pan de Hamburguesa <i>(Lechuga, Tomate, Salsa Especial) con patatas fritas</i>	€ 15,90

Suplemento Queso Fundido.....€ 3

PARRILLA DE CARBÓN AL JOSPER

CARNES A LA BRASA con Patatas Fritas

50	Butifarra de Calaf a la Brasa	€ 11,90
51	Muslo de Pollo de Payés deshuesado a la Brasa	€ 11,90
52	Costillar de Cerdo con salsa BBQ <i>(400gr)</i>	€ 25,95

CARNES A LA BRASA con Patatas Brasa

55	Medio Conejo de Payés a la Brasa con Ajito y Perejil	€ 16,90
	56 Butifarra de Calaf con Judías Secas de Santa Pau	€ 17,95
	57 Costillas de Cordero a la Brasa	€ 21,50
	58 Churrasco de Ternera a la Brasa	€ 21,50
	59 Entrecot de Girona a la Brasa <i>(300gr)</i>	€ 25,95
	60 Chuletón de Ternera Premium a la Brasa <i>(550-600gr)</i>	€ 39,90
	61 Solomillo de Ternera de Girona <i>(200gr)</i>	€ 28,95
	62 Gran Parrillada de Carne <i>(1500-1600gr) (2 personas)</i> : Churrasco, Cordero, Butifarra de Calaf, Pollo, Conejo y Lomo	€ 59,95

GUARNICIÓN ADICIONAL

80	Adicional de Escalivada <i>(Pimiento Rojo y Berenjena a la Leña)</i>	€ 4,95
----	--	--------

SALSAS

Allioli, o Romesco, o Brava Cal Ramón, o BBQ	€ 2,50
--	--------

PESCADOS con Patatas Brasa

67	Merluza a la Plancha con Salsa Verde	€ 14,95
68	Calamares Andaluza con Tártara	€ 18,70
69	Sepia a la Plancha con Ajo y Perejil	€ 19,90
70	Suprema de Salmón a la Brasa con Reducción de Módena	€ 21,90
71	Lubina a la Brasa	€ 26,95

PAELLAS AL CARBÓN

	75 Paella de Marisco <i>(Arroz con Gambas, Calamar, Mejillones y Almejas)</i>	€ 21,55
76	Paella Mixta <i>(Arroz con Pollo, Costilla, Gamba, Calamar y Mejillones)</i>	€ 21,55
	77 Paella Valenciana <i>(Arroz con Pollo, Judía Tierna y Garrafondes)</i>	€ 20,55
78	Arroz Negro <i>(Arroz con Tinta de Calamar, Calamar, Mejillones, Gambas y Alcachofas)</i>	€ 22,55
79	Fideuá de Marisco <i>(Fideos con Mejillones, Gambas, Calamar y Alcachofa)</i>	€ 21,55

PANES

90	Rebanada de Pan de Payés	€ 1,75
91	Tostada con Tomate (pan de masa madre)	€ 2,50

- * Las personas de una misma mesa deberán pagar la cuenta de manera conjunta
- * Disponemos de información para personas alérgicas o con intolerancias



DES DE 1979

TAPAS: TYPICAL SPANISH SNACKS

01	Manchego Cheese	€ 5,95
02	Half Portion of Iberian Ham	€ 10,95
03	Catalan Cured Pork Sausage	€ 6,95
04	Cantabrian Anchovies "00" with Olive Oil	€ 11,90
05	A Selection of Olives	€ 4,55
06	Melted Cheese with Oregano	€ 7,95
07	Fried Potatoes with Hot Sauce	€ 6,95
	08 Roast Potatoes with Allioli (<i>The Typical Catalan Sauce made with Oil & Garlic</i>)	€ 6,95
	09 Grilled Mushrooms with Garlic and Parsley	€ 7,65
	10 Fried Small Green Peppers	€ 7,95
	11 Vegetable Tempura	€ 8,90
	12 Charcoal-Grilled Small Brochettes of Botifarra (<i>Catalan Pork Sausage</i>)	€ 9,50
	13 Small Brochettes of Spanish Omelette (<i>With Potato & Onion</i>) and Sprinkled Sweet Paprika	€ 9,50
	14 Home - Made Chicken Croquettes	€ 8,55
	15 Fried Chicken Strips with Barbecue Sauce	€ 8,55
	16 “Small Chorizos” (<i>Charcoal-Grilled Paprika – Flavoured Red Pork Sausage</i>)	€ 9,50
	17 Cod Fritters with Romesco Sauce	€ 10,95
	18 Fried Squid Rings	€ 9,35
	19 Fried Cuttlefish	€ 8,95
	20 Garlic Prawns (<i>Hot spicy</i>)	€ 14,95
	21 Charcoal-grilled Scallops	€ 12,50

STARTERS

	31 Home - Made Gazpacho (<i>From June to September</i>)	€ 7,65
	32 Traditional Catalan Roasted Greens (<i>Red Pepper and Eggplant</i>)	€ 11,85
	33 Assorted Charcoal - Grilled Greens (<i>Eggplant, Zucchini, Pepper, and Pumpkin</i>)	€ 14,90
	34 Iberian Ham (<i>D.O. Guijuelo-Salamanca</i>)	€ 21,90
	35 Charcoal – Grilled Artichokes (<i>Season: From November to April</i>)	€ 10,95
	36 “Calçots” Traditional Catalan Roasted Onion Shoots With Romesco Sauce (<i>From December to April</i>)	€ 14,90

SALAD

	38 Mixed Salad (<i>Lettuce, Tomato, Carrot, Olives, Tuna and Onion</i>)	€ 11,85
	39 Cheese Salad (<i>Lettuce, Tomato, Carrot, Olives and Goat Cheese</i>)	€ 12,95
	40 Foie Salad with Módena Vinegar (<i>Lettuce, Tomato, Quince, Walnuts, Olives and Duck Foie Gras</i>)	€ 13,95
	41 Cesar Salad (<i>Lettuce, Tomato, Toasted Bread, Cheese, Olives and Chicken</i>)	€ 14,95

PASTE

	44 Meat Broth with Macaroni and Meat Balls (<i>Typical Catalan Soup</i>)	€ 11,90
	45 Spaguetti al Pesto (<i>Basil</i>)	€ 12,95
	46 Spaguetti alla Bolognese	€ 13,95
	47 Canellonni alla Rossini	€ 14,90

TOAST OF CATALAN ROUND LOAF with tomato (sourdough bread)

	100 Toast with melted Manchego cheese	€ 9,95
	101 Iberian Ham	€ 15,75
	102 Catalan Cured Pork Sausage	€ 10,95
	103 Tuna and Anxovies "00" with Roasted Pepper	€ 16,55
	104 Traditional Catalan Roasted Greens (<i>Red Pepper and Eggplant</i>)	€ 12,95
	105 Traditional Catalan Roasted Greens with Cantabrian Anchovies in Oil	€ 16,95
	106 Traditional Catalan Roasted Greens With Mealted Goat Cheese	€ 16,95
	107 Spanish Omelette (<i>with Potato and Onion</i>) and Sprinkled Sweet Paprika	€ 13,90
	108 Charcoal – Grilled Botifarra (<i>Catalan Pork Sausage</i>)	€ 13,90
	109 Grilled Pork Loin	€ 13,90
	110 Black Angus Hamburger (Lettuce, Tomato and Special Sauce) with its Bread and Fried Potatoes	€ 15,90

Extra Melted Cheese€ 3

GRILLED MEATS ON CHARCOAL with fried potatoes

50	“Botifarra” (<i>Charcoal – Grilled Catalan Pork Sausage</i>)	€ 11,90
51	Charcoal – Grilled Chicken	€ 11,90
52	Pork Ribs with Bbq Sauce	€ 25,95

GRILLED MEATS ON CHARCOAL with roast potato

55	Half Charcoal – Grilled Rabbit	€ 16,90
	56 “Botifarra amb Mongetes” (<i>Catalan Pork Sausage with white Beans</i>)	€ 17,95
	57 Charcoal – Grilled Lamb Chops	€ 21,50
	58 Charcoal Grilled Strip Roast Beef	€ 21,50
	59 Charcoal – Grilled Beef Entrecot Steak (<i>300gr</i>)	€ 25,95
	60 Charcoal –Grilled Big Beef chop (<i>550-600gr</i>)	€ 39,90
	61 Charcoal–Grilled Sirloin Beef (<i>200gr</i>)	€ 28,95
	62 Assorted Charcoal - Grilled Meats (<i>1500-1600gr</i>) (<i>2 people</i>): Lamb, Strip Roast Beef, Catalan Sausage, Chicken, Rabbit and Pork Loin	€ 59,95

ADDITIONAL GARNISH

80	Traditional Catalan Roasted Greens (<i>Red Pepper And Eggplant</i>)	€ 4,95
----	---	--------

SAUCES

	Allioli (<i>Catalan Garlic Sauce</i>), or Romesco (<i>Mixture of Crushed Nuts, Tomatoes and Red Pepper</i>), or Brava Cal Ramon (<i>Hot Sauce</i>), or BBQ Sauce.....	€ 2,50
--	---	--------

FISHES & SHELLFISHES with roast potatoes

67	Grilled Hake with Green Sauce	€ 14,95
68	Fried Squid Rings with Tartar Sauce	€ 18,70
69	Grilled Cuttlefish with Garlic and Parsley	€ 19,90
70	Charcoal-Grilled Supreme of Pink Salmon	€ 21,90
71	Charcoal-Grilled Sea Bass	€ 26,95

PAELLAS ON THE BARBECUE

75	Seafood Paella (<i>Rice with Prawns, Squid, Mussels and Clams</i>)	€ 21,55
	76 Mixed Paella (<i>Rice with Chicken, Pork Ribs, Prawn, Squid and Mussels</i>).....	€ 21,55
	77 Paella Valenciana (<i>Rice with Chicken, Green Beans and white Beans</i>)	€ 20,55
	78 Black Rice Paella (<i>Squid Ink, Squid, Mussels, Prawns and Artichoke Hearts</i>)	€ 22,55
	79 Seafood Fideuà (<i>Noodles’ Paella with Mussels, Prawns, Squid, and Artichoke Hearts</i>)	€ 21,55

BREADS / PAIN

90	Bread	€ 1,75
91	The Typical Catalan Toast with Tomato (sourdough bread)	€ 2,50

* Customers from same table must settle a joint bill.



DES DE 1979

VINOS TINTOS / RED WINES

Vidrieres (D.O. Penedès)	€ 15,90
Gran Clot dels Oms Merlot - Reserva (D.O. Penedès)	€ 32,00
Rotllan Torra - Reserva (D.O. Priorat)	€ 25,00
Somdinou Negre (D.O. Terra Alta)	€ 19,00
Xiroi (D.O. Montsant)	€ 18,00
Clos del Gos (D.O. Montsant)	€ 24,00
Troballa Negre (D.O. Costers del Segre) “Eco”	€ 28,50
12 Lunas - Crianza (D.O. Somontano)	€ 26,00
Otañón - Crianza (D.O. Rioja)	€ 19,90
Muriel - Reserva (D.O. Rioja)	€ 25,50
Viña Real - Crianza 37,5 cl. (D.O. Rioja)	€ 12,60
Figuero 4 Roble (D.O. Ribera del Duero)	€ 26,00
Figuero Viñas Viejas - Reserva (D.O. Ribera del Duero)	€ 49,90
Jarabe Mencia (D.O. Bierzo)	€ 44,30

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Vidrieres (D.O. Penedés)	€ 15,90
El Follet (D.O. Penedés)	€ 18,00
Gran Clot dels Oms Chardonnay (D.O. Penedés)	€ 32,00
Brúixola (D.O. Priorat)	€ 33,00
Somdinou Blanc (D.O. Terra Alta)	€ 19,00
Xiroi (D.O. Montsant)	€ 19,00
Cal y Canto (D.O. Rueda)	€ 18,00
Eresma Verdejo sobre Lias (D.O. Rueda)	€ 23,00
Quinta Couselo Albariño (D.O. Rías Baixas)	€ 32,00

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Vidrieres (D.O. Penedès)	€ 15,90
Flor de Nit (D.O. Terra Alta)	€ 27,00
Saò Rosat (D.O. Costers del Segre) “Eco”	€ 22,50
12 Lunas Syrah (D.O. Somontano)	€ 26,50

CAVAS / CATALAN CHAMPAGNE

Mistinguet de Vallformosa - Brut 37,5 cl.	€ 12,50
Mistinguet de Vallformosa - Brut Nature	€ 19,80
Rabetllat i Vidal - Reserva de la Finca - Brut Nature	€ 39,00

*Las personas de una misma mesa deberán pagar la cuenta de manera conjunta.
Customers from same table must settle a joint bill.



DES DE 1979

BEBIDAS Sin Alcohol / Drinks Without Alcohol

Agua Mineral 50cl. / Mineral Water	€ 2,50
Vichy Catalán 25cl. / Sparkling Mineral Water	€ 2,95
Coca-Cola 33cl.	€ 2,95
Coca-Cola Zero 33cl.	€ 2,95
Fanta Naranja 33cl. / Fanta Orange	€ 2,95
Schweppes Limón 33cl. / Schweppes Lemon	€ 2,95
Sprite 33cl.	€ 2,95
Nestea Limón 33cl. / Ictea Lemon	€ 3,00
Tónica 25cl. / Tonic Water	€ 3,25
Bitter Sin Alcohol 25cl.	€ 3,00
Aquarius Limón	€ 3,00
Zumo de Piña 25 cl. / Pineapple Juice	€ 3,25
Zumo de Melocotón 25 cl. / Peach Juice	€ 3,25
Zumo de Naranja 25cl. / Orange Juice	€ 3,25
Zumo de Naranja Natural (según disponibilidad / check availability)	€ 4,50
Cacaolat / Chocolate Shake	€ 3,50

BEBIDAS Con Alcohol / Drinks With Alcohol

Copa de Vino Tinto Terra Alta / Glass Red Wine	€ 3,95
Copa de Vino Blanco Verdejo / Glass White Wine	€ 4,25
Copa de Vino Rosado Penedés / Glass Rosé Wine	€ 4,25
Copa de Cerveza 30cl. / Half - pint of local Tap Beer	€ 2,95
Jarra Cerveza 50cl. / Pint of local Tap Beer	€ 5,50
Clarita 30cl. / Half - pint of local Tap Beer With Lemonade	€ 2,95
Jarra de Clara 50cl. / Pint of local Tap Beer with Lemonade	€ 5,50
Cerveza Sin Alcohol 33cl. / Alcohol-Free Beer	€ 3,20
Cerveza Voll Damm 33cl. / Voll Damm (Double Malt Beer)	€ 3,40
Vermut Negro Casero de Reus / Red Vermouth	€ 4,50
Vermut Blanco Casero de Reus / White Vermouth	€ 4,50
Copa Sangría del Priorato de la Casa / Glass Homemade "Red Wine Sangria"	€ 8,45
Sangría del Priorato de la Casa / Jug Homemade "Red Wine Sangria"	€ 16,90
Copa Sangría Cava de la Casa / Glass Homemade "Catalan Champagne Sangria"	€ 9,25
Sangría Cava de la Casa / Jug Homemade "Catalan Champagne Sangria"	€ 18,50

*Las personas de una misma mesa deberán pagar la cuenta de manera conjunta
People from same table must settle a joint bill



DES DE 1979

BRASERIA CAL RAMON

CAFÉS Y TÉS / COFFEES & TEAS

Café / Black Coffee	€ 1,85	Manzanilla / Camomile	€ 2,85
Cortado / Coffee with a Little Milk	€ 1,95	Poleo Menta / Ment Peppermint	€ 2,85
Café con Leche / White Coffee with Milk	€ 2,35	Tés / Teas (Green, Red or Black)	€ 2,85
Carajillo / Laced Coffee	€ 2,85	Taza de leche / Cup of milk	€ 1,95
Trifásico / Laced Coffee with a Little Milk	€ 2,95	Chocolate caliente / Hot Chocolate	
Café Americano / Large Coffee	€ 2,50	(según disponibilidad / check availability)	€ 3,95
Café Doble / Double Black Coffee (strong)	€ 2,90	Suizo / Hot Chocolate with cream	
Café Irlandés Extra / Irish Coffee	€ 8,90	(según disponibilidad / check availability)	€ 4,95
Capuchino Español (Café con Nata) /		• Con Limón / With Lemon	€ 0,20
Spanish Cappuccino (Coffee with Cream)	€ 3,90	• Lecherita / Little Milk	€ 0,80
Capuchino Italiano /		• Suplemento Hielo / Supl. with Ice	€ 0,15
Italian Cappuccino (Coffee with Milk's Cream)	€ 3,90	• Suplemento Descafeinado / Suppl. Decaffeinated	€ 0,15

LICORES, DESTILADOS Y WHISKYS / LIQUORS, DISTILLATES & SPIRITS

	CHUPITO	COPA		
Melocotón / Peach	€ 3,00	€ 5,00	Ron Pujol (Dorado)	€ 3,50 € 5,60
Avellana / Almond	€ 3,00	€ 5,00	Ron Brugal (Añejo)	€ 4,00 € 6,00
Ratafia / Catalan herbs liquor	€ 3,50	€ 5,60	Ron Bacardí (Blanco)	€ 4,00 € 6,00
Orujo / Spanish Grappa	€ 3,50	€ 5,60	Gin Larios	€ 3,50 € 5,60
Orujo de Hierbas	€ 3,50	€ 5,60	Gin Beefeater	€ 4,50 € 6,60
Crema de Orujo	€ 3,50	€ 5,60	Gin Tangueray	€ 4,50 € 6,60
Limoncello	€ 3,50	€ 5,60	Gin Seagram's	€ 4,50 € 6,60
Jagermeister	€ 4,00	€ 6,00	Gin Puerto de Indias	€ 4,50 € 6,60
Anís del Mono	€ 3,50	€ 5,60	Gin Bombay Sapphire	€ 4,50 € 6,60
Anís María Brizard	€ 3,50	€ 5,60	Gin Bull Dog	€ 5,00 € 7,50
Baileys	€ 3,50	€ 5,60	Gin Nordés	€ 5,00 € 7,50
Cointreau	€ 4,50	€ 6,60	Vodka Smirnoff	€ 3,50 € 5,60
Pacharán Etxeco	€ 3,50	€ 5,60	Vodka Absolut	€ 5,00 € 7,50
Tequila	€ 4,70	€ 6,80	Whisky J.B.	€ 3,50 € 5,60
Brandy Soberano	€ 3,00	€ 5,00	Whisky Cutty Sark	€ 4,50 € 6,60
Brandy Torres V	€ 3,50	€ 5,60	Whisky Ballantines	€ 3,50 € 5,60
Brandy Magno	€ 3,50	€ 5,60	Whisky Cardhu (Reserva 12 Años)	€ 5,00 € 7,50
Brandy Mascaró	€ 5,00	€ 7,50	Whisky Macallan (Reserva 12 Años)	€ 6,90 € 9,90
Brandy Gran Duque de Alba (Reserva 12 Años)	€ 5,00	€ 7,50	Tennessee Whisky- Jack Daniel's	€ 4,50 € 6,60

COCKTAILS (CONSULTAR DISPONIBILIDAD / CHECK AVAILABILITY)

Cubalibre (Ron-Cola)	a partir de / from € 8,50	Mojito lima / fresa	a partir de / from € 8,75
Whisky-Cola	a partir de / from € 8,50	Cahipirinha lima / fresa	a partir de / from € 9,85
Gin Tonic	a partir de / from € 8,50	Cahipiroska lima / fresa	a partir de / from € 9,85
Vodka Tonic	a partir de / from € 8,50	Aperol Spritz	€ 8,75
Virgin Mojito (sin alcohol)	a partir de / from € 7,65	Piña Colada	€ 9,85
Virgin Piña colada (sin alcohol)	€ 8,75		

*Las personas de una misma mesa deberán pagar la cuenta de manera conjunta / People from same table must settle a joint bill



DES DE 1979

Copa cookies

Crema helada de nata fresca, salsa de chocolate y trocitos de galletas, decorada con una galleta de cacao.

Ice cream with biscuit pieces, chocolate sauce and a whole cookie on top.

8.95



Copa frutas del bosque

Crema helada de yogur con nata fresca, deliciosa salsa de frutas del bosque decorado con frutas del bosque.

Cheese ice cream with fruit of the forest sauce and topped with fruits of the forest.

8.95



Copa tiramisú

Crema helada de tiramisú con salsa de café y trocitos de bizcocho, decorado con cacao en polvo.

Delicious tiramisu ice cream with coffee sauce and biscuit bits, all decorated with cocoa powder.

8.95



Copa sorbete de mango

Sorbete de mango con salsa de fresa decorado con toppings de trocitos de pistacho.

Mango sorbet topped and strawberry sauce decorated with pistachio pieces.

8.95



Coco Helado

El auténtico coco helado de Menorquina con coco rallado y en su cáscara natural.

Coconut ice cream with shredded coconut, in a real coconut shell.

8.95



Limón Helado

Refrescante y tradicional helado de limón presentado en su cáscara natural.

Refreshing and traditional lemon ice cream in a real lemon shell.

8.55



Poker Crocant Individual

Helado de chocolate y biscuit con crocant de almendra y base de chocolate.

Vanilla and chocolate ice cream with almond pieces on a chocolate base.

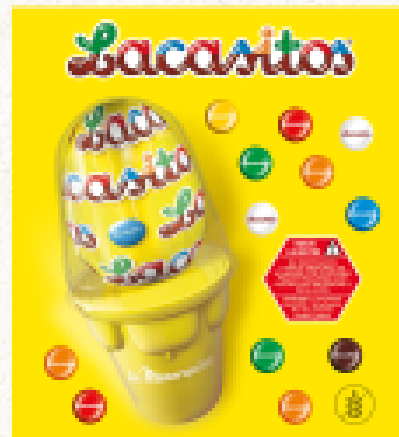
6.95

Tarta Fantástica

Tarta de helado de vainilla y caramelo con bolitas de toffee chocolateadas.

Vanilla and caramel ice cream with toffee and a layer sponge cake and caramel syrup.

7.10



Huevo Lacasitos®

Vasito con helado de vainilla, huevo Lacasitos® y doble sorpresa en su interior.

Cup with vanilla ice cream, egg Lacasitos® and double surprise inside.

7.60

Leony

Helado de chocolate en su interior.

Chocolate ice cream inside.

7.60



Sugerencias

CREMA CATALANA QUEMADA CASA CATALAN CARAMELIZED CUSTARD CREAM	7.75
FLAN DE LA CASA HOMEMADE CREME CARAMEL	6.75
MEL I MATO TENDER CHEESE WITH	7.55
NUESTRA TARTA MUERTE POR CHOCOLATE OUR CHOCOLATE CAKE	7.75
BORRACHET (PASTEL DE CREMA BAÑADO CON COINTREAU) FACED COINTREAU	7.55
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CHOCOLATE COULANT	7.95
TRUFAS CUBIERTAS DE CACAO TRUFFLES WITH SPRINKLED COCOA	7.50
TATIN DE MANZANA APPLE CAKE	7.95
NUESTRO CHEESECAKE CON CEREZA OUR CHEESECAKE WITH CHERRY	7.95
PIÑA NATURAL FRESH PINEAPPLE	6.55
YOGUR CREMOSO YOUGHURT	5.55
SUPLEMENTO DE NATA EXTRA CREAM	3.95



ALÉRGICOS

Gluten **Lactosa** **Ovos** **Marisco** **Soja** **Trigo** **Leite** **Alérgenos** **Gluten** **Lactosa** **Ovos** **Marisco** **Soja** **Trigo** **Leite** **Alérgenos** **Gluten** **Lactosa** **Ovos** **Marisco** **Soja** **Trigo** **Leite** **Alérgenos**

*Todos los productos son aptos para celíacos. No se recomienda su consumo a personas con intolerancia a la lactosa o al gluten. Consulte con su médico si tiene alguna alergia.

CARTA DE POSTRES

BRASERIA
CAL RAMON



Placer a
la Menorquina
DESDE 1940