



CARTA TEMPORADA

Para compartir

Jamón ibérico	24 €
Con pan de coca con tomate.	
Croqueta de jamón	2 €/un.
Croqueta de berenjena, tomate seco y parmesano	2 €/un.
Bravas QGAT	9 €
Calamares a la andaluza	15 €
Con mayonesa de lima.	
Tataki de salmón zuque	14 €
Con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.	
Mejillones	12 €
Con aceite de verduritas, lima y hierbas.	

Entrantes

Crema del día	9,5 €
Buddha bowl de quinoa	15 €
Con pollo. / Salmón. / Tofu.	
Ensalada de canónigos	13 €
Con quinoa, manzana ácida, champiñones y nueces.	
Coca de escalivada	14 €
Con anchoas y olivada.	
Ensalada de tomates y burrata	16,5 €
Con rabanito, picatostes, cebolla morada y alcaparrón.	

Arroces y pasta

Arroz Lola	21 €
Con sepia, verduras de temporada y un puntito picante.	
Risotto	24 €
Con setas de temporada y virutas de jamón.	
Canelón de rustido	16,5 €
Con bechamel trufada.	
Tagliolini	16,5 €
Con mantequilla de hierbas, parmesano y nueces.	

A la brasa

Hamburguesa de ternera	17,5 €
Con cebolla caramelizada, brie y canónigos.	
Hamburguesa vegetariana	15 €
Con cebolla caramelizada, brie y canónigos.	
Muslo de pollo	15 €
Guarnición: Patatas fritas con pimientos de Padrón. / Patata rústica. / Escalivada.	
Tagliata de lomo bajo de ternera	25 €
Guarnición: Patatas fritas con pimientos de Padrón. / Patata rústica. / Escalivada.	
Entrecot (350 gr.)	26 €
Guarnición: Patatas fritas con pimientos de Padrón. / Patata rústica. / Escalivada.	
Pescado del día	21 €
Con refrito de ajos tiernos y piquillo.	
Parrillada de verduras	14,5 €
Con salsa de romesco de calabaza.	

Postres

Cremoso de cheesecake con arándanos	7 €
Coulant de chocolate	7 €
Brownie con crema de vainilla	6,5 €
Espuma de yogur con melocotón confitado	7 €
Helado	1 bola 3 € / 2 bolas 6 €
Pistacho / Violeta / Vainilla Limón / Chocolate / Gin tonic Yogur búlgaro con frutos rojos	



MENÚ PICA PICA

(Mesa completa)

Preu: 38 € (por persona)

Bebidas no incluídas.

Entrantes

Jamón ibérico

Con pan de coca con tomate.

**Croqueta de berenjena,
tomate seco y parmesano**

Bravas QGAT

Tataki de salmón zuque

Con mayonesa de tomate y cebolla crujiente.

Ensalada de canónigos

Con quinoa, manzana ácida, champiñones y nueces.

Segundos

Tagliata de ternera

Tagliata de lomo bajo de ternera a la brasa.

Arroz Lola

Con sepia, verduras de temporada y un punto picante.

Postres

Cremoso de cheescake con arándanos

Brownie de chocolate

Con crema de vainilla.



MENÚ RESTAURANT

(Mesa completa)

Preu: 45 € (por persona)

Bebidas no incluídas.

Entrantes

Jamón ibérico

Con pan de coca con tomate.

Croqueta de berenjena, tomate seco y parmesano

Calamares a la andaluza

Con mayonesa de lima.

Ensalada de canónigos

Con quinoa, manzana ácida, champiñones y nueces.

Coca de escalivada

Con anchoas y olivada.

Segundos a elegir

Tagliata de ternera

Tagliata de lomo bajo de ternera a la brasa.

Arroz Lola

Con sepia, verduras de temporada y un punto picante.

Pescado del día

Con refrito de ajos tiernos y piquillo.

Hamburguesa de ternera

Con cebolla caramelizada, brie y canónigos.

Postres a elegir

Espuma de yogur con melocotón confitado

Brownie de chocolate

Con crema de vainilla.



MENÚ DEGUSTACIÓN

(Mesa completa)

Precio: 60 € (por persona)

Agua, copa de vino y café incluido.

Entrantes

Croqueta de jamón

Tataki de salmón zuque

Con mayonesa de tomate seco y cebolla caramelizada.

Calamares a la andaluza

Con mayonesa de lima.

Ensalada de tomates y burrata

Con rabanito, picatostes, cebolla morada y alcaparrón.

Coca de escalivada

Con anchoas y olivada.

Canelón

Canelón de rustido con bechamel trufada.

Segundos

Tagliata de ternera

Tagliata de lomo bajo de ternera con patata rústica.

Arroz Lola

Con sepia, verduras de temporada y un punto picante.

Postre

Cremoso de cheesecake

Con arandanos y crumble.

Brownie de chocolate

Con crema de vainilla.



MENÚ INFANTIL

Precio: 25 € (por persona)

Incluye bebida y pan.

Entrantes

Tostada de jamón

Tostada de pan de coca con tomate y jamón.

Croqueta de jamón

Segundos a elegir

Hamburguesa de ternera

Con queso cheddar y cebolla crujiente.

Rigatoni boloñesa

Rigatoni a la boloñesa clásica con parmesano.

Finguers de pollo

Con patatas fritas.

Postre a elegir

Helado

Sorbete



CARTA DE VINOS

TINTOS

CATALUNYA

- GALTES** 16 € /copa 3,5 €
D.O. MONTSANT —*Syrah, Garnacha y Merlot*. 3 meses de crianza en barrica de roble francés.
- TERRA EIXUTA** 17 €
D.O. TERRA ALTA — *Garnacha negra*— 9 meses envejecido en depósito.
- PARATÓ VINYA SANTA CLARA** 17 €
D.O. PENEDES — *Cabernet Sauvignon*— Vino joven ecológico.
- IVORI** 18 €
D.O. ALELLA — *Garnacha negra y Syrah*— Crianza de 12 meses barrica de roble francés.
- JOSEP GRAU VESPRES** 24 €
D.O. MONTSANT — *Garnacha negra, Cariñena y Syrah*— Viñas de entre 50 y 70 años, 14 meses en fudre de roble austríaco.
- LLÀGRIMES DEL PRIORAT** 26 €
D.O. PRIORAT — *Cabernet Sauvignon, Garnacha negra, Carinyena y Merlot*— 12 meses de crianza en barrica de roble francés y americano.
- MAS LLUNES EMPORION** 28 €
D.O. EMPORDÀ — *Garnacha negra y Cabernet Sauvignon*— 11 meses de crianza en barrica de roble francés.
- JOSEP GRAU PEDRABONA** 33 €
D.O.Q. PRIORAT — *Garnacha y Cariñena*— Envejecido 12 meses en barricas de roble francés.

COMUNIDAD VALENCIANA

- SERICIS CEPAS VIEJAS MURVIEDRO** 19 €
D.O. UTIEL REQUENA — *Monastrell*— Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

RIOJA

**MARQUÉS DE ALDEANUEVA
CRIANZA** 14 € /copa 3,5 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo y Garnacha*.

PROELIO CRIANZA 18 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo y Garnacha negra*— 12 meses de crianza en bodega de roble francés.

DECENIO RESERVA 24 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 24 meses de reserva en bodega de roble francés y 6 meses en botella.

PAGO DE VALDEORCAS 27 €

D.O. RIOJA ALAVESA —*Graciano y Tempranillo*— 20 meses de reserva en bodega de roble francés.

CERROAÑÓN GRAN RESERVA 29 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 24 meses de crianza en bodega de roble francés y americano.

CONDE DE LA SALCEDA RESERVA 40 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— Reposo un mínimo de 18 meses en bodega de roble francés.

CASTILLA Y LEÓN

MISIVA 15 € /copa 4 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo*— 6 meses en bodega. "Vino roble".

ALTOS DE VALDOSO 21 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tinta del País*— 12 meses de crianza en bodega y 24 en botella.

LAMBUENA CRIANZA 25 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo*— Crianza de 12 meses en bodega de roble francés y americano.

PAGOS DE MOGAR 28 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tinta del País*— Crianza de 12 meses en bodega de roble francés y americano.

PESQUERA CRIANZA 37 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tinta del País*— Crianza de 18 meses en bodega de roble francés y americano y 6 meses en botella.

**DEHESA DE LOS CANÓNICOS
SOLIDEO RESERVA** 50 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Albillo*— 20 meses en bodega de roble americano.

BLANCOS

CATALUNYA

- ALGARS ECOLÒGIC** 14 € /copa 3,5 €
D.O. TERRA ALTA —*Garnacha Blanca*.
- MAS DE LES VINYES** 17 €
D.O. MONTSANT —*Macabeo*.
- MARFIL BLANC CLÀSSIC** 19 €
D.O. ALELLA —*Garnacha blanca y pasa blanca*.
- MAS LLUNES NÍVIA** 20 €
D.O. EMPORDÀ —*Garnacha y Macabeo*—
5 meses en bota.
- PARATÓ ÀTICA 3 X 3** 23 €
D.O. PENEDÈS —*Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay*— 4 meses en madera de roble francés, americano y acacia.
- LES BRUGUERES** 26 €
D.O. Q PRIORAT —*Garnacha blanca*—
Crianza de 6 meses en depósitos de inox sobre sus propias lías.

GALICIA

- PIONERO** 18 €
D.O. RIAS BAIXAS —*Albariño*.
- VALMIÑOR** 21 €
D.O. RIAS BAIXAS —*Albariño*— 30 días de reposo en botella.

NAVARRA

- CAMINO DEL SOTO ALZANIA** 17 €
D.O. NAVARRA —*Sauvignon blanco y Chardonnay*.

MENORCA

- TORRALBENC ALBENC** 23 €
—*Parellada, Sauvignon blanco, Viognier, Malvasía y Chardonnay*— Crianza de 6 meses en lías.

CASTILLA Y LEÓN

- PANDORA** 17 € /copa 4 €
D.O. RUEDA —*Verdejo*.
- VALTRAVIESO NOGARA** 18 €
D.O. RUEDA —*Verdejo*— 5 meses de crianza sobre sus propias lías.
- PANDORA MÁGNUM 1,5 L** 28 €
D.O. RUEDA —*Verdejo*.

ROSADOS

CATALUNYA

- PETIT CAUS ECOLÒGIC** 17 €
D.O. PENEDÈS —*Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Cabernet franc.*
- LES VINYES DEL CONVENT LOLA BEL** € 19
D.O. TERRA ALTA —*Garnacha peluda*—

NAVARRA

- CORAL INURRIETA** 15 €
D.O. NAVARRA —*Garnacha negra, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.*

ESPUMOSOS

CATALUNYA

- CAVA MARIEN** 12,5 € /copa 2,5 €
D.O. CAVA —*Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo y Parellada.*
- ESCOFET ROSELL
BRUT NATURE** 18 €
D.O. CAVA —*Variedades macabeo, Chardonnay, Xarel·lo, Parellada y Pinot Noir.*
- JUVE CAMPS R.F.** 26 €
D.O. CAVA —*Macabeo, Xarel·lo y Parellada*—
36 meses en botella.
- AGUSTÍ TORELLO
BRUT NATURE G.R.** 35 €
D.O. CAVA —*Xarel·lo, Parellada y Macabeo*—
30 meses mínimo de crianza.

FRANCIA

- TAITTINGER CHAMPAGNE** 70 €
—*Chardonnay y Pinot Noir*—
Envejecido durante 3-4 años.