



CARTA TEMPORADA

Per compartir

Pernil ibèric	24 €
Amb pa de coca amb tomàquet.	
Croqueta de pernil	2 €/un.
Croqueta d'albergínia, tomàquet sec i parmesà	2 €/un.
Braves QGAT	9 €
Calamars a l'andalusa	15 €
Amb maionesa de llima.	
Tataki de salmó zuque	14 €
Amb maionesa de tomàquet sec i ceba cruixent.	
Musclos	12 €
Amb oli de verdures, llima i herbes.	

Entrants

Crema del dia	9,5 €
Buddha bowl de quinoa	15 €
Amb pollastre. / Salmó. / Tofu.	
Amanida de Canonges	13 €
Amb quinoa, poma àcida, xampinyons i nous.	
Coca d'escalivada	14 €
Amb anxoves i olivada.	
Amanida de tomàquets i burrata	16,5 €
Amb rave, crostons, ceba morada i taperró.	

Arrossos i pasta

Arròs Lola	21 €
Amb sípia, verdures de temporada i un puntet picant.	
Risotto	24 €
Amb bolets de temporada i encenalls de pernil.	
Caneló de rostit	16,5 €
Amb beixamel trufada.	
Tagliolini	16,5 €
Amb mantega d'herbes, parmesà i nous.	

A la brasa

- Hamburguesa de vedella** 17,5 €
Amb ceba caramel·litzada, brie i canonges.
- Hamburguesa vegetariana** 15 €
Amb ceba caramel·litzada, brie i canonges.
- Cuixa de pollastre** 15 €
Guarnició: Patates fregides amb pebrots de Padró.
/ Patata rústica. / Escalivada
- Tagliata de llom baix de vedella** 25 €
Guarnició: Patates fregides amb pebrots de Padró.
/ Patata rústica. / Escalivada
- Entrecot (350 gr.)** 26 €
Guarnició: Patates fregides amb pebrots de Padró.
/ Patata rústica. / Escalivada
- Peix del dia** 21 €
Amb refregit d'all tendres i piquillo.
- Graellada de verdures** 14,5 €
Amb salsa de romesco de carbassa.

Postres

- Cremós de cheesecake amb nabius** 7 €
- Coulant de xocolata** 7 €
- Brownie amb crema de vainilla** 6,5 €
- Escuma de iogurt amb préssec confitat** 7 €
- Gelat** 1 bola 3 € / 2 boles 6 €
Festuc / Violeta / Vainilla
Llimona / Xocolata / Gin tonic
Iogurt búlgar amb fruits vermells



MENÚ PICA PICA

(Taula completa)

Preu: 38 € (per persona)

Begudes no incloses.

Entrants

Pernil ibèric

Amb pa de coca amb tomàquet.

**Croqueta d'alberginia,
tomàquet sec i parmesà**

Braves QGAT

Tataki de salmó zuque

Amb maionesa de tomàquet sec i ceba cruixent.

Amanida de canonges

Amb quinoa, poma àcida, xampinyons i nous.

Segons

Tagliata de vedella

Tagliata de llom baix de vedella a la brasa.

Arròs Lola

Amb sípia, verdures de temporada i un punt picant.

Postres

Cremós de cheesecake amb nabius

Brownie de xocolata

Amb crema de vainilla.



MENÚ RESTAURANT

(Taula completa)

Preu: 45 € (per persona)

Begudes no incloses.

Entrants

Pernil ibèric

Amb pa de coca amb tomàquet.

**Croqueta d'alberginia,
tomàquet sec i parmesà**

Calamars a l'andalusa

Amb maionesa de llima.

Amanida de canonges

Amb quinoa, poma àcida, xampinyons i nous.

Coca d'escalivada

Amb anxoves i olivada.

Segons a escollir

Tagliata de vedella

Tagliata de llom baix de vedella a la brasa.

Arròs Lola

Amb sípia, verduretes de temporada i un punt picant.

Peix del dia

Amb refregit d'all's tendres i piquillo.

Hamburguesa de vedella

Amb ceba caramel·litzada, brie i canonges.

Postres a escollir

Escuma de iogurt amb préssec confitat

Brownie de xocolata

Amb crema de vainilla.



MENÚ DEGUSTACIÓ

(Taula completa)

Preu: 60 € (per persona)

Aigua, copa de vi i cafè inclòs.

Entrants

Croqueta de pernil

Tataki de salmó zuque

Amb maionesa de tomàquet sec i ceba caramel·litzada.

Calamars a l'andalusa

Amb maionesa de llima

Amanida de tomàquets i burrata

Amb rave, crostons, ceba morada i taperró.

Coca d'escalivada

Amb anxoves i olivada.

Caneló

Caneló de rostit amb beixamel trufada.

Segons

Tagliata de vedella

Tagliata de llom baix de vedella amb patata rústica.

Arròs Lola

Amb sípia, verdures de temporada i un punt picant.

Postres

Cremós de cheesecake

Amb nabius i crumble.

Brownie de xocolata

Amb crema de vainilla.



MENÚ INFANTIL

(Taula completa)

Preu: 25 € (per persona)

Inclou beguda i pa.

Entrants

Torrada de pernil

Torrada de pa de coca amb tomàquet i pernil

Croqueta de pernil

Segons a escollir

Hamburguesa de vedella

Amb formatge cheddar i ceba cruixent.

Rigatoni bolonyesa

Rigatoni a la bolonyesa clàssica amb parmesà.

Finguers de pollastre

Amb patates fregides.

Postres a escollir

Gelat

Xarrup



CARTA DE VINS

NEGRES

CATALUNYA

- GALTES** 16 € /copa 3,5 €
D.O. MONTSANT —*Syrah, Garnatxa i Merlot.*
3 mesos de criança en barrica de roure francès.
- TERRA EIXUTA** 17 €
D.O. TERRA ALTA —*Garnatxa negra*— 9 mesos
envellit en dipòsit.
- PARATÓ VINYA SANTA CLARA** 17 €
D.O. PENEDÈS —*Cabernet Sauvignon*—
Vi jove ecològic.
- IVORI** 18 €
D.O. ALELLA —*Garnatxa negra i Syrah*—
Criança de 12 mesos barrica
de roure francès.
- JOSEP GRAU VESPRES** 24 €
D.O. MONTSANT —*Garnatxa negra, Carinyena
i Syrah*— Vinyes de entre 50 i 70 anys,
14 mesos en fudre de roure austríac.
- LLÀGRIMES DEL PRIORAT** 26 €
D.O. PRIORAT —*Cabernet Sauvignon, Garnatxa
negra, Carinyena i Merlot*— 12 mesos de
criança en barrica de roure francès i americà.
- MAS LLUNES EMPORION** 28 €
D.O. EMPORDÀ —*Garnatxa negra i Cabernet
Sauvignon*— 11 mesos de criança en barrica
de roure francès.
- JOSEP GRAU PEDRABONA** 33 €
D.O.Q. PRIORAT —*Garnatxa i Carinyena*—
12 mesos de criança en barrica
de roure francès.

COMUNITAT VALENCIANA

- SERICIS CEPAS VIEJAS MURVIEDRO** 19 €
D.O. UTIEL REQUENA —*Monastrell*— Criança
de 12 mesos en barrica de roure francès.

RIOJA

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

D.O. RIOJA —*Tempranillo i Garnatxa*.

PROELIO CRIANÇA 18 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo i Garnatxa negra*— 12 mesos de criança en barrica de roure francès.

DECENIO RESERVA 24 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 24 mesos de reserva en barrica de roure francès i 6 mesos en ampolla.

PAGO DE VALDEORCAS 27 €

D.O. RIOJA ALAVESA —*Graciano i Tempranillo*— 20 mesos de reserva en barrica de roure francès.

CERROAÑON GRAN RESERVA 29 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 24 mesos de criança en barrica de roure francès i americà.

CONDE DE LA SALCEDA RESERVA 40 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— Reposa un mínim de 18 mesos en barrica de roure francès.

CASTELLA I LLEÓ

MISIVA 15 € /copa 4 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo*— 6 mesos en barrica. "Vino roble".

ALTOS DE VALDOSO 21 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tinta del País*— 12 mesos de criança en barrica i 24 en ampolla.

LAMBUENA CRIANÇA 25 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo*— Criança de 12 mesos en barrica de roure francès i americà.

PAGOS DE MOGAR 28 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tinta del País*— Criança de 12 mesos en barrica de roure francès i americà.

PESQUERA CRIANZA 37 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tinta del País*— Criança de 18 mesos en barrica de roure francès i americà i 6 mesos en ampolla.

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

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Albillo*— 20 mesos en barrica de roure Americà.

BLANCS

CATALUNYA

- ALGARS ECOLÒGIC** 14 € /copa 3,5 €
D.O. TERRA ALTA —*Garnatxa Blanca.*
- MAS DE LES VINYES** 17 €
D.O. MONTSANT —*Macabeu.*
- MARFIL BLANC CLÀSSIC** 19 €
D.O. ALELLA —*Garnatxa blanca i pansa blanca.*
- MAS LLUNES NÍVIA** 20 €
D.O. EMPORDÀ —*Garnatxa i macabeu—*
5 mesos en bota.
- PARATÓ ÀTICA 3 X 3** 23 €
D.O. Penedès —*Xarel·lo, Macabeu i*
Chardonnay— 4 mesos de fusta en roure
francès, americà i acàcia.
- LES BRUGUERES** 26 €
D.O. Q PRIORAT —*Garnatxa blanca—* Criança
de 6 mesos en dipòsits de inox sobre les seves
pròpies lies.

GALICIA

- PIONERO** 18 €
D.O. RIAS BAIXAS —*Albarinyo.*
- VALMIÑOR** 21 €
D.O. RIAS BAIXAS —*Albarinyo—* 30 dies de
repòs en ampolla.

NAVARRA

- CAMINO DEL SOTO ALZANIA** 17 €
D.O. NAVARRA —*Sauvignon Blanc i Chardonnay.*

MENORCA

- TORRALBENC ALBENC** 23 €
—*Parellada, Sauvignon blanc, Viognier,*
Chardonnay i Malvasia— Criança de 6 mesos
en lies.

CASTELLA I LLEÓ

- PANDORA** 17 € /copa 4 €
D.O. RUEDA —*Verdejo.*
- VALTRAVIESO NOGARA** 18 €
D.O. RUEDA —*Verdejo—* 5 mesos de criança
sobre les seves pròpies lies.
- PANDORA MÀGNUM 1,5 L** 28 €
D.O. RUEDA —*Verdejo.*

ROSATS

CATALUNYA

PETIT CAUS ECOLÒGIC 17 €

D.O. PENEDÈS —*Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Cabernet Franc.*

LES VINYES DEL CONVENT LOLA BEL € 19

D.O. TERRA ALTA —*Garnatxa peluda*—

NAVARRA

CORAL INURRIETA 15 €

D.O. NAVARRA —*Garnatxa negra, Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot.*

ESPUMOSOS

CATALUNYA

CAVA MARIEN 12,5 € /copa 2,5 €

D.O. CAVA —*Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu i Parellada.*

ESCOFET ROSELL
BRUT NATURE 18 €

D.O. CAVA —*Varietats Macabeu, Chardonnay, Xarel·lo, Parellada i Pinot noir.*

JUVE CAMPS R.F. 26 €

D.O. CAVA —*Macabeu, Xarel·lo i Parellada*—
36 mesos en ampolla.

AGUSTÍ TORELLO
BRUT NATURE G.R. 35 €

D.O. CAVA —*Xarel·lo, Parellada i Macabeu*—
30 mesos mínim de criaça.

FRANÇA

TAITTINGER CHAMPAGNE 70 €

—*Chardonnay i Pinot Noir*—
Envellit durant 3-4 anys.