

- TAPES - *tapas*

59 Patates braves	_____	4.95 €
Patatas bravas		  
60 Patates braves amb salsa de formatge cheddar	_____	4.95 €
Patatas bravas con salsa de queso cheddar		  
75 Guacamole preparat amb natxos	_____	10.90 €
Guacamole preparado con nachos		 
216 Brunyolets de formatge parmesà	_____	6.95 €
Buñuelos de queso parmesano		   
66 Croquetó de pernil ibèric (3 u)	_____	6.95 €
Croquetón de Jamón Ibérico (3 u)		   
67 Croquetó de ceps (3 u)	_____	6.95 €
Croquetón de setas (3 u)		 
64 Croquetó de pollastre (3 u)	_____	6.95 €
Croquetón de pollo (3 u)		   
61 Pebrotets de padrón	_____	5.95 €
Pimientos de padrón		 
218 La Bomba del DYNÀMIC (de carn)	_____	6.95 €
La Bomba del DYNÀMIC (de carne)		   
219 Pintxo de brie cruixent	_____	4.10 €
Pincho de brie crujiente		   
21 Espatlla ibèrica tallada al moment	(50 g.) _____	10.60 €
Paletilla ibèrica cortada al moment	(100 g.) _____	17.90 €
		  
22 Taula de formatges catalans	_____	15.90 €
Tabla de quesos catalanes		    
357 Albergínies amb romesco, mel i parmesà (4 u)	_____	8.90 €
Berenjenas con romesco, miel y parmesano (4 u)		   
28 Camembert suau calent	_____	12.90 €
Camembert suave caliente		   
63 Tires de pollastre arrebossat	_____	6.95 €
Tiras de pollo rebozado		    
38 Aletes de pollastre macerades (6 u.)	_____	6.95 €
Alitas de pollo maceradas (6 u.)		   
101 Truita de patates i ceba	_____	6.95 €
Tortilla de patatas y cebolla		  
220 Espàrrecs verds amb formatge parmesà	_____	11.50 €
Espàrragos verdes con queso parmesano		 
221 Saltat de gírgoles amb espatlla ibèrica	_____	11.50 €
Saltado de setas con paletilla ibèrica		 
223 Coca amb formatge brie i espatlla ibèrica	_____	7.90 €
Coca con queso brie y hombro ibèrico		  
224 Coca tres formatges	_____	7.50 €
Coca tres quesos		    
53 Anxoves de l'Escala amb oli d'oliva (6 filets)	_____	9.50 €
Anchoas de la Escala con aceite de oliva (6 filets)		    
202 Peixet fregit	_____	10.50 €
Pescadito frito		  
204 Musclos a l'all cremat (per temporada)	_____	10.50 €
Mejillones en el ajo quemado (por temporada)		    
205 Pop a la gallega	_____	14.00 €
Pulpo a la gallega		  
225 Tataki de tonyina "Balfego"	_____	15.00 €
Tataki de atún "Balfego"		  
52 Xipironets a l'andalusa	_____	9.90 €
Chipirones a la andaluza		  
207 Gambes a l'allet	_____	11.95 €
Gambas al ajillo		 
50 Calamars a l'andalusa o la planxa	_____	9.95 €
Calamares a la andaluza o la plancha		  
209 Coca de sardina fumada amb confitura de pebrots	_____	5.95 €
Coca de sardina ahumada con confitura de pimientos		  
210 Pintxo de sèpia (2 u.)	_____	8.95 €
Pincho de sepia (2 u.)		  
211 Pintxo de salmó amb gírgoles (2 u.)	_____	9.50 €
Pincho de salmón con setas (2 u.)		  
213 Pintxo de gambes (2 u.)	_____	9.50 €
Pincho de gambas (2 u.)		  

- AMANIDES -

ensaladas

- 73 Ensaladilla russa** _____ 6.95 €
Ensaladilla rusa      
- 74 Burrata amb tomata i olivada** _____ 12.00 €
Burrata con tomate y olivado   
- 70 Amanida fresca** (amb productes de temporada) _____ 6.95 €
Ensalada fresca (con productos de temporada) 
- 72 La reina de les amanides: la cabra** _____ 9.50 €
La reina de las ensaladas: la cabra     
- 77 "Poquebowl" de quinoa** _____ 9.50 €
Amb verdures i vinagreta agredolça de soja
"Poquebowl" de quinoa
Con verduritas y vinagreta agridulce de soja     
- 358 Amanida Cèsar "Dynamic"** _____ 10.50 €
Ensalada César "Dynamic"      

- TÀRTARS -

tartaros

- 47 Tàrtar de tonyina "Balfego"** _____ 16,90 €
Tártaro de atún "Balfego"     
- 48 Tàrtar de salmó** _____ 14.90 €
Tártaro de salmón     
- 49 Steak tartare de vedella** _____ 14.95 €
Steak tartare de ternera     

- OUS -

huevos

- 100 Ous ferrats amb botifarra de perol i fregides** _____ 8.50 €
Huevos fritos con botifarra de perol y fritas   
- 95 Ous ferrats amb espatlla ibèrica i fregides** _____ 9.95 €
Huevos fritos con paleta ibérica y fritas   
- 98 Ous ferrats amb foie-gras i fregides** _____ 12.50 €
Huevos fritos con foie-gras y fritas   

- SMASH BURGERS -

amb pa de patata / con pan de patata

HAMBURGUESES AMB PATATES FREGIDES
HAMBURGUESAS CON PATATAS FRITAS

- 385 Cheese Burger** _____ 7.50 €
de vedella, formatge cheddar suplement de bacó +0.50   
de ternera, queso cheddar suplemento de bacon +0.50
- 301 L'Agustí** _____ 10.50 €
de vedella amb foie, compota de poma i ceba confitada   
de ternera con foie, compota de manzana y cebolla confitada
- 302 La Salvador** _____ 9.95 €
de vedella amb ou ferrat, bacó, tomata i salsa romesco     
de ternera con huevo frito, bacon, tomate y salsa romesco
- 303 La Vayreda** _____ 9.50 €
de pollastre de pagès amb ceba, tomata, ruca i formatge   
de pollo de payés con cebolla, tomate, rúcula y queso
- 304 Black Angus** _____ 11.90 €
de carn bovina d'origen escocès amb verdures   
a la brasa i salsa brava
de carne bovina de origen escocés con verduras a la brasa y salsa brava
- 305 La Monturiol** _____ 9.50 €
de vedella, bacó, formatge de cabra i ceba cruixent   
de ternera, bacon, queso de cabra y cebolla crujiente
- 306 La Veggie** _____ 9.50 €
d'espínacs, bolets, verdures de temporada amb civada,   
guacamole, tomata i ceba
de espinacas, setas, verduras de temporada con avena,
guacamole, tomate y cebolla



TENIM
PA
SENSE
GLUTEN
TENEMOS
PAN SIN
GLUTEN

- A LA BRASA I MÉS -

a la brasa y más

- 87 Filet de peix** (segons mercat) _____ 16.00 €
Filete de pescado (según mercado)   
- 203 Bacallà a la planxa amb pebrots** _____ 16.00 €
Bacalao a la plancha con pimientos    
- 84 Salmó a la brasa amb guarnició** _____ 15.95 €
Salmón a la brasa con guarnición   
- 32 1/2 Pollastre a l'ast amb patates** _____ 8.90 €
1/2 Pollo al ast con patatas   
- 372 Magret d'ànec a la brasa** _____ 15.90 €
Magret de pato a la brasa   
- 45 Costellam "Duroc" a la brasa amb mel i mostassa** _____ 10.95 €
Costilla "Duroc" a la brasa con miel y mostaza   
- 33 Entrecot de vedella a la brasa (350 g)** _____ 16.95 €
Entrecot de ternera a la brasa (350 g)  
- 123 Costelles de vaca a baixa temperatura** _____ 15.95 €
Costillas de vaca a baja temperatura   
- 43 Mini Entrecot a la brasa (100 g)** _____ 8.95 €
Mini Entrecot a la brasa (100 g)   
- 90 Verdures a la brasa amb salsa romesco** _____ 8.65 €
Verduras a la brasa con salsa romesco     

- PLATS XUP XUP -

platos chup-chup

- 431 Vedella amb bolets** _____ 6.95 €
Ternera con setas    
- 430 Mandonguilles amb sépia** _____ 7.95 €
Albóndigas con sepia     

- ARROSSOS -

arroces

- 315 Arròs de bo** (de dilluns a divendres) _____ 15.00 €/pax
Arroz del bueno (de lunes a viernes)     



ENCARREGA EL TEU ARRÒS
ENCARGA TU ARROZ

- FRANKFURTS -

- 403 Alemanya** _____ 6.95 €
Salsitxa bona de Frankfurt   
Salchicha buena de Frankfurt
- 404 França** _____ 7.50 €
Salsitxa bona de Frankfurt amb ceba cruixent i formatge     
Salchicha buena de Frankfurt con cebolla crujiente y queso

+1 € amb patates fregides a dins / +2 € la ració de patates per acompanyar
+1 € con patatas fritas dentro / +2 € la ración de patatas para acompañar
+ 0.50 € suplement de ceba cruixent, cheddar, bacon, cogombre en vinagre
+ 0.50 € suplemento de cebolla crujiente, cheddar, bacon, pepino encurtido

- BURRITOS -

- 307 Chicken Burrito** _____ 9.50 €
Pollastre, ceba, tomata, pebrots, guacamole + picada de verdures    
Pollo, cebolla, tomate, pimientos, guacamole + picadura de verduras
- 308 Veggie Burrito** _____ 8.95 €
Farcit de bolets, llegums i civada, vegetals brasejats, ceba,     
tomata, salsa romesco amb guacamole i picada de verdures
amb ceba cruixent i formatge
Relleno de setas, legumbres y brazos cebolla, tomate, salsa romesco
con guacamole y picada de verduras con cebolla crujiente y queso
- 309 "Pulled Pork" Burrito** _____ 9.90 €
"Pulled pork", tomata, ceba cruixent, salsa de iogurt     
amb llima i guacamole
"Pulled pork", tomate, cebolla crujiente, salsa de yogur con lima y guacamole

- POSTRES -

- 116 Catalanet:** gelat d'avellana i ratafia _____ 5.90 €
Catalanet: helado de avellana y ratafia      
- 108 Crema Catalana** _____ 5.90 €
Crema Catalana    
- 102 Taps de Cadaqués on fire!** amb rom _____ 6.95 €
"Taps de Cadaqués on fire!" con ron     
- 106 Coulant de xocolata** amb gelat _____ 6.95 €
Volcán de chocolate con helado    
- 104 Brownie cremós casolà** sense gluten _____ 6.95 €
Brownie cremoso casero sin gluten    
- 105 Cheesecake casolà** sense gluten _____ 5.95 €
Cheesecake casero sin gluten   
- 118 Cheesecake d'Oreo** _____ 5.95 €
Cheesecake de Oreo   
- 122 Carrot cake** _____ 5.95 €
Pastel de zanahoria    
- 107 Pastís Tatin** (poma) _____ 5.95 €
Tarta Tatin (manzana)   
- 22 Taula de formatges catalans** _____ 15.90 €
Tabla de quesos catalanes     
- 109 Bomba de xocolata blanca** i bescuit gelat _____ 15.95 €
Bomba de chocolate blanco y biscuit helado    
- 120 Trufes de xocolata negra** veganes _____ 6.95 €
Trufas de chocolate negro veganas   

- GELATS -

helados

vaset/vasito: 3.95 €

- 110 Sorbet de llimona** _____   
- Sorbete de limón
- 113 Gelat d'ametlla amb torró** _____  
- Helado de almendra con turrón
- 114 Gelat de vainilla amb nibs de cacao** _____ 
- Helado de vainilla con nibs de cacao
- 75 Gelat de gerds, llimona i menta** _____  
- Helado de frambuesa, limón y menta
- 111 Gelat de xocolata negra amb festucs** _____  
- Helado de chocolate negro con pistachos

						
soja	mol·lusc	peix	lactosa	gluten	fruits secs	ou
soja	molusco	pescado	lactosa	gluten	frutos secos	ou
						
sulfits	mostassa	brasa	ideal per compartir	ideal per a nens		
sulfitos	mostaza	brasa	ideal para compartir	ideal para niños		
						
apte per a vegetarians	apte per a vegans	especialitat de la casa				
apto para vegetarianos	apto para a veganos	especialidad de la casa				

Preus en euros. l'IVA inclòs. Suplement terrassa +0,15 €
Precios en euros. IVA incluido. Suplemento terraza +0,15€

Advertència per a consumidors sensibles: els plats poden contenir traces de gluten
Advertencia para consumidores sensibles: los platos pueden contener trazas de gluten

- GINTÒNICS -

B **Beefeater**
El gintònic més clàssic; ideal amb llimona
i amb tònica premium (Fever-Tree)
_____ 6.00 €

T **Tanqueray**
Una ginebra seca londinenca. destil·lada 4 vegades.
i amb els 4 millors botànics: ginebró. coriandre. angèlica
i regalèssia i amb tònica premium (Fever-Tree)
_____ 6.00 €

G **Gordon's Pink**
Ginebra inspirada en la recepta original de Gordon's
de 1880. més una dolçor natural de gerds i maduixes.
i amb el toc característic de les groselles vermelles
i amb tònica premium (Fever-Tree)
_____ 6.00 €

S **Seagram's Gin**
Ginebra amb un sabor especial i herbaci. gràcies als seus
botànics com el ginebró. el coriandre. la taronja dolça.
la taronja amarga. l'arrel d'Angèlica i olis essencials
i amb tònica premium (Fever-Tree)
_____ 6.00 €

P **Puerto de Indias**
Ginebra afruitada elaborada a Sevilla. Amb un sabor
suau de maduixa. i amb la millor tònica premium
(Fever-Tree). enamora!
_____ 6.00 €

B **Bombay Sapphire**
Rom. llima. sucre. menta i suc de mango
_____ 6.00 €

- GINTÒNICS - *premium*

B **Bulldog**
La ginebra més elegant i amb caràcter. La millor
combinació triple cítric amb llimona. llima.
aranja i tònica prèmium
_____ 8.00 €

T **Tanqueray N° Ten**
És la germana prèmium de la ginebra Tanqueray.
Les seves notes més seductores: cítrics. especiades i herbals.
Final amb notes de llimona i llima molt agradables
_____ 8.00 €

H **Hendrick's Gin**
Coneguda com "la ginebra del cogombre". Els seus botànics:
cogombre. pètals de rosa de Bulgària. flor de saüc. arrel
d'Angèlica. pela de taronja i llimona. coriandre...
li donen aquesta singularitat de sabor
_____ 8.00 €

G' **G'vine**
Sedosa. floral i càlida ennespècies. Una ginebra desitjada
pels consumidors habituals de gin i per aquells que no
ho són. a causa de la suau textura que li proporciona
la seva base de raïm. L'estimaràs!
_____ 9.00 €

G **Gin Raw***
És la ginebra gastronòmica de Barcelona elaborada de
forma artesanal per experts del món de la gastronomia
juntament amb un mestre perfumista. destil·lada a baixa
temperatura per conservar l'essència i frescor de la
selecció de botànics mediterranis (llimona. cedre. llimoneta) i
exòtics (fulla de llimona indonèsia. cardamom negre.
llavors de coriandre)
* IDEAL PER ACOMPANYAR EL SOPAR
_____ 9.00 €

-APERITIUS-

Aperol Spritz prosecco i taronja _____	6.10 €
Campari Spritz prosecco i soda _____	6.10 €
Vermut negre _____	2.85 €
Vermut blanc _____	2.85 €
Patxaran _____	2.85 €

-DIGESTIUS-

Limoncello _____	2.60 €
Moscatell _____	3.00 €
Orujo D'herbes _____	3.60 €
Orujo Blanc/crema _____	3.60 €

-CAFÈS-

Expresso _____	1.50 €
Tallat _____	1.60 €
Cafè amb llet _____	1.70 €
Cafè americà _____	1.60 €
Caputxino _____	2.50 €
Bombó _____	2.60 €
Cigaló _____	2.60 €
Trifàsic _____	2.60 €
Infusions _____	1.90 €
Camamilla / menta i poliol / til·la	
Te _____	1.90 €
Negre / verd / vermell	
Xocolata desfeta _____	2.70 €
Cafè irlandès _____	6.60 €

Tenim beguda de civada i de soja amb suplement de 0.20 €

- CERVESES -

de tirador

Estrella Damm

Cervesa mediterrània de pressió sense carbònic afegit (Alc. 5.4%)

Canya 33 cl _____ 2.50 €

Gerra 50 cl _____ 3.30 €

Voll-Damm Doble Malta

Cervesa doble malta de barril (Alc. 7.2%)

Canya 33 cl _____ 2.95 €

Gerra 50 cl _____ 3.95 €

Damm Lemon

Autèntica clara mediterrània (Alc. 3.2%)

Canya 33 cl _____ 2.60 €

Gerra 50 cl _____ 3.40 €

ampolles

Free Damm Sense Alcohol _____ 2.60 €

Free Damm Torrada Sense Alcohol _____ 2.60 €

Bock Damm _____ 2.70 €

Complot Ipa Damm _____ 3.20 €

Alhambra Reserva 1925 _____ 3.10 €

Moritz Barcelona _____ 2.40 €

Heineken Holanda _____ 2.60 €

Corona Mèxic _____ 3.60 €

Desperados França _____ 3.60 €

artesanes

Limbik Blonde Empordà _____ 3.70 €

Limbik Session Ipa Empordà _____ 3.70 €

Moska Girona _____ 3.70 €

Rufa Empordà _____ 3.70 €



els **DIMECRES**

i els

DIJOUS



la canya

ES CONVERTEIX...

EN UNA GERRA!

-VINS-

negres

COPA AMPOLLA

Rigau Ros Criança _____ 2.60 € __ 11.50 €
DO Empordà · Celler Oliveda

3 Finques Criança _____ 3.00 € __ 14.85 €
DO Empordà · Castell de Peralada

5 Finques Reserva _____ 4.10 € __ 21.00 €
DO Empordà · Castell de Peralada

10 Criança _____ 4.10 € __ 21.00 €
DO Empordà · Castell de Peralada

Marqués De Cáceres Criança 3.30 € __ 15.95 €
DO Rioja · Bodega Marqués de Cáceres

Ramon Bilbao Criança _____ 3.50 € __ 15.95 €
DO Rioja · Bodegas Ramon Bilbao

Prado Rey Criança _____ 3.70 € __ 17.90 €
DO Rioja · Bodegas Ramon Bilbao

Adaro Prado Rey _____ 25.90 €
DO Rioja · Bodegas Ramon Bilbao

Vi selecció _____ 4.00 € 20.00 €

rostats

COPA AMPOLLA

Marqués de Cáceres _____ 3.25 € __ 15.85 €
DO Rioja · Bodega Marqués de Cáceres

Ullones Criança _____ 3.75 € __ 17.75 €
DO Empordà · Masia Oliveda

blancs

COPA AMPOLLA

Mosst _____ 3.50 € __ 16.95 €
DO Empordà · Masia Serra - Cantallops

Marqués De Cáceres _____ 3.10 € __ 14.50 €
DO Rueda · Bodega Marqués De Cáceres

Vi selecció _____ 3.10 € __ 14.50 €

La Bèstia Blanca _____ 3.10 € __ 14.50 €
DO Empordà · Garnatxa blanca

Albariño Magnum _____ 3.75 €
Martín Códax · DO Rías Baixas · Vi Albariño

caves

COPA AMPOLLA

Cava Brut Nature _____ 3.25 € __ 18.10 €
DO Penedès

Cava Rosé _____ 18.50 €

Champagne Brut _____ 40.00 €



- BEGUDES -

Coca-cola 33 cl _____ 2.40 €

Coca-cola Zero 33 cl _____ 2.40 €

Sprite 33 cl _____ 2.40 €

Fanta Taronja / Llimona 33 cl _____ 2.40 €

Nestea 33 cl _____ 2.90 €

Aquarius 33 cl _____ 2.80 €

Bitter Kas _____ 2.70 €

Gasosa _____ 2.50 €

Sucs Taronja / Préssec / Poma / Pinya _____ 2.70 €

Tònica Fever-tree Prèmium _____ 2.80 €

Aigua 1/2 L _____ 1.95 €

Aigua 1 L _____ 2.60 €

Aigua amb gas 1 L _____ 2.65 €

-CÒCTELS-



Rosa dels vents

Gin Mare, suc de maduixa natural i espígol de l'Empordà

7.50 €



Our Aperol Spritz

Aperol, prosecco i taronja

6.00 €



Pinya Colada

Rom Flor de caña, suc de pinya a la brasa i crema de coco

7.00 €



Caipirinha

Aguardent de canya (Cachaça), llima i sucre morè de canya

6.00 €

The best in town

-MOJITOS-



Clàssic

Rom, llima, sucre, menta i un toc de poma

6.00 €



Maduixa

Rom, llima, sucre, menta i suc de maduixa

6.00 €



Mojito Free Sense Alcohol

Llima, sucre, menta i un toc de poma

6.00 €