



ENTRANTES

Ideales para compartir

| | |
|--|------|
| Torrada de pan de pagés con tomate (por persona) | 2 |
| Anchoas del cantábrico de calibre 00 sobre coca de aceite y tomate (3 unidades) | 9 |
| Patatas Casa Blava con salsa brava casera de tomate e ibéricos, all i oli de ajo escalivado y aceite picante | 7 |
| Paletilla ibérica de bellota (100 g) | 18,5 |
| Empanada casera de carne criolla | 4,5 |
| Empanada casera de carne criolla picante | 4,5 |
| Croquetón cremoso de paletilla ibérica (unidad) | 3 |
| Croquetón de pollo rustido de pagés (unidad) | 3 |
| Provoleta a la parrilla con costra crujiente y orégano | 9 |
| Chorizo criollo a la parrilla (2 unidades) | 7 |
| Morcilla a la parrilla (2 unidades) | 7 |

ENSALADAS

| | |
|--|----|
| Ensalada Casa Blava con espinacas, vinagreta de tartar de embutidos catalanes y piñones | 10 |
| Ensalada de burrata de búfala fresca con rúcula, tomates secos y aceite de trufa blanca | 15 |
| Esqueixada de bacalao sobre tartar de tomate, oliva de Kalamata y escarola | 12 |
| Ensalada de tomates seleccionados con alcaparrones, mató fresco y aceite de Oliva Virgen con D.O. Catalana | 12 |



* Perfecta
para
compartirlo

ARROZ Y PASTA

- * Arroz de Montaña (mínimo 2 personas) 19
con costilla, pollo, butifarra y judía perona
- * Arroz El Senyoret (mínimo 2 personas) 23
con calamar, sepia, langostino y azafrán
- Canelón de pollo asado 15
con bechamel, setas y tierra de parmesano

PESCADO

- Lubina fresca a la espalda, con Donostiarra 18
hecha al horno de carbón
- Fish & chips 17
con romesco y mayonesa de ajo asado

A LA BRASA

- Chuletas de cordero 19,5
(5 piezas)
- Espalda de cabrito a baja temperatura 38
(400 g). A 65°C en su jugo con patatas
rustidas y pimientos del piquillo
- Picantón a baja temperatura 17,5
rustido al horno con puré de patata y su jugo
- Solomillo de Ternera Angus 24
(200 g)
- Hamburguesa de vacuno mayor +4 años 17
(220 g)
- Entraña de ternera 19,5
- Secreto de cerdo ibérico 19,5
- Lomo Alto de Ternera Angus 26,5
(300 g)

* GUARNICIONES Y SALSAS

- Patatas fritas caseras 3
- Patatas fritas caseras 3
con pimientos de Padrón y ajo
- Ensalada verde 3
- Pimientos con DO Padrón 3
- Escalivada a la brasa 3
- Salsas 1,5
All i oli, Chimichurri o Romesco
- Servicio de Aperitivo + Pan 1,8

El precio de los arroces es por persona

10% IVA incluido
Disponemos de listado de alérgenos. Solicítelo al camarero.



POSTRES CASEROS

| | |
|---|---|
| Cheesecake | 6 |
| Tarta de queso con salsa de frutos rojos, crumble y helado de fresa | |
| Brownie de chocolate 70%, con helado de dulce de leche | 7 |
| Flan de “mel i mató” con nueces | 5 |
| Tarta Tatín con helado de vainilla | 6 |
| Helado (chocolate, vainilla, dulce de leche o fresa) o sorbete (limón o mandarina) | 5 |
| Trufas de chocolate (3 ud) | 3 |



LICORES

GINTONICS

| | | Medio Gintonic |
|--|-----|-------------------|
| Gintonic Hendricks con fruta de temporada | 11 | 7 |
| Gintonic Bombay Saphir con lima y limón | 9,5 | 6 |
| Gintonic Bulldog con naranja y canela | 9,5 | 6 |
| Gintonic Martin Millers con pomelo y perejil rizado | 9,5 | 6 |
| Gintonic Seagrams con Tónica Hibiscus, limón y hierbabuena | 8,5 | 5 |
| Gintonic Seagrams con Tónica Hibiscus y Fresas | 8,5 | 5 |

COCTELES

| | |
|---|---|
| Cóctel del día | 8 |
| Mojito de Lima | 8 |
| Mojito de Fresa | 8 |
| Caipirinha | 8 |
| Freixenet Ice con licor de melocotón, jengibre y pomelo | 8 |

OTROS COMBINADOS

| | |
|--------------------|-----|
| Ron Havana Club 7 | 11 |
| Whisky Ballantines | 9 |
| Vodka Skyy | 9 |
| Martini Bianco | 5,5 |
| Martini Rosso | 5,5 |

VINOS TINTOS



VINOS CATALANES

Lo Petit de la Casa 26

D.O.Q. Priorat. Garnacha/Syrah/Cab.Sauv.

Garbó 20

D.O. Montsant. Merlot/Tempranillo/Syrah

Intramurs 18

D.O. Conca de Barberà. Tempranillo/Syrah

Blau 20

D.O. Montsant. Cariñena/Syrah/Garnacha

Dido "La Universal" 25

D.O. Montsant. Cariñena/Syrah/Garnacha

Clos del Gos 18

D.O. Montsant. Garnacha/Samsó/Syrah

77 Veremas 20

D.O. Penedès. Garnacha/Syrah/Cab. Sauv.

Llàgrimes de tardor Criança 20

D.O. Terra Alta. Garnacha/Carinyena/Syrah

Tocat de l'Ala 24

D.O. Empordà. Carinyena/Garnacha/Syrah

El Pispá 17

D.O. Montsant. Garnacha

Pasanau Ceps Nous 28

D.O.Q. Priorat. Garnacha/Cabernet/Merlot

D.O.RIBERA DEL DUERO

Pago de los Capellanes Roble 27

Tempranillo

Valdubón Crianza 22

Tempranillo

Páramos de Legaris 34

Tinto fino

Barón de Filar Crianza 25

Tempranillo/Merlot/Cabernet Sauvignon

Pago de Carraovejas 47

Tinto fino/Cabernet Sauvignon/Merlot

Me & You 18

Tempranillo

VINOS ARGENTINOS

Trumpeter 27

Malbec

Acordeón 18

Malbec

Séptima 19

Malbec

Terrazas 29

Malbec

Tukma Gran Corte 37

Malbec/Tannat/Cabernet Sauvignon

D.O. RIOJA

Ramón Bilbao Edición Limitada 23

Tempranillo

Monólogo Crianza 17

Tempranillo

La Vicalanda Reserva 35

Tempranillo

200 Monges Reserva 51

Tempranillo/Graciano/Garnacha

Paciente Crianza 21

Tempranillo

MEDIAS BOTELLAS

Ramón Bilbao Crianza (37,50 cl) 12

D.O. Rioja. Tempranillo

Valdubón Roble (50 cl) 13

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo

MAGNUMS

Ramón Bilbao Ed.Limitada Magnum 45

D.O. Ca. Rioja. Tempranillo

Mar de Frades Magnum 50

D.O. Rías Baixas. Albariño

VINOS BLANCOS

VINOS CATALANES

| | |
|--|----|
| Més que paraules | 21 |
| <i>D.O. Catalunya. Sauv. Blanc/Garnacha/Macabeu</i> | |
| Cop de Vent | 18 |
| <i>D.O. Empordà. Macabeo/Moscatel</i> | |
| Te la Dedico | 19 |
| <i>D.O. Terra Alta. Garnacha Blanca/Chenin Blanc</i> | |
| Onna Ecològic | 20 |
| <i>D.O. Penedès. Xarel.lo</i> | |

D.O.RÍAS BAIXAS

| | |
|----------------------|----|
| Paco y Lola | 24 |
| <i>Albariño</i> | |
| Mar de Frades | 26 |
| <i>Albariño</i> | |

D.O. RUEDA

| | |
|------------------------------|----|
| Peces de Ciudad | 19 |
| <i>Verdejo</i> | |
| Valdubón | 17 |
| <i>Verdejo</i> | |
| La Charla | 18 |
| <i>Verdejo</i> | |
| Quinta Luna de Ossian | 31 |

VINOS ROSADOS

| | |
|-------------------------------------|----|
| Ramón Bilbao | 18 |
| <i>D.O.Ca Rioja. Garnacha/Viura</i> | |
| Trumpeter Reserve Rosé | 25 |
| <i>Malbec</i> | |

SANGRÍAS

| | |
|-------------------------------|----|
| Lolea n°1 (Vino Tinto) | 18 |
| Lolea n°3 (Brut) | 18 |



VINOS POR COPAS

Tintos

| | |
|---|-----|
| Monólogo Crianza | 4,5 |
| <i>D.O.Ca Rioja. Tempranillo</i> | |
| Garbó | 4,5 |
| <i>D. O. Montsant. Merlot/Tempranillo/Syrah</i> | |
| Me & You | 4,5 |
| <i>D.O. Ribera del Duero. Tempranillo</i> | |
| Terrazas | 7 |
| <i>Argentino. Malbec</i> | |

Blancos

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Valdubón | 4,5 |
| <i>D.O. Rueda. Verdejo</i> | |
| Cop de Vent | 4,5 |
| <i>D.O. Empordà. Macabeo/Moscatel</i> | |

Rosado

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Ramón Bilbao | 4,5 |
| <i>D.O.Ca Rioja. Garnacha/Viura</i> | |

CAVAS

| | |
|---------------------------------------|----|
| Elyssia Rosé Brut | 25 |
| <i>Pinot Noir</i> | |
| Elyssia Gran Cuveé Brut | 25 |
| <i>Chardonnay/Macabeo/Pinot No ir</i> | |
| M.Bosch Brut Nature | 21 |
| <i>Macabeo/Xarel.lo/Parellada</i> | |

CHAMPAGNE

| | |
|--|----|
| Moët Champagne Brut Imperial | 55 |
| <i>Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay</i> | |

ESPUMOSOS

| | |
|-----------------------------|----|
| Prosecco. Glera | 23 |
| Prosecco Rosé. Glera | 23 |

