

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 Jospèr amb All i Julivert i Cítrics	€ 12,50

ENTRANTS

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

AMANIDES

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

PASTES

44	Sopa de Galets amb Pilotetes	€ 11,90
45	Espaguetis amb Pesto (Alfàbrega)	€ 12,95
46	Espaguetis a la Bolonyesa (Carn i Tomàquet)	€ 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 (Enciam, Tomàquet, Salsa Especial) 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 (400gr)	€ 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 (300gr)	€ 25,95
60	Mitjana de Vedella Premium a la Brasa (550-600gr)	€ 39,90
61	Filet de Vedella de Girona (200gr)	€ 28,95
62	Gran Graellada de Carn (1500-1600gr) (2 persones) : Xurrasco, Xai, Botifarra de Calaf, Pollastre, Conill i Llom	€ 59,95

GUARNICIÓ ADDICIONAL

80	Addicional d'Escalivada (Pebrot Vermell i Albergínia a la Llenya)	€ 4,95
----	---	--------

SALSSES

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



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 Jospes con Ajo y Perejil y Cítricos	€ 12,50

ENTRANTES

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

ENSALADAS

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

PASTAS

44 Sopa de Galets con Albondiguillas	€ 11,90
45 Espaguetis con Pesto (Albahaca)	€ 12,95
46 Espaguetis a la Boloñesa (Carne y Tomate)	€ 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 (Pimiento y Berenjena a la Leña)	€ 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 (Lechuga, Tomate, Salsa Especial) con patatas fritas	€ 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 (400gr)	€ 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 (300gr)	€ 25,95
60 Chuletón de Ternera Premium a la Brasa (550-600gr)	€ 39,90
61 Solomillo de Ternera de Girona (200gr)	€ 28,95
62 Gran Parrillada de Carne (1500-1600gr) (2 personas) : Churrasco, Cordero, Butifarra de Calaf, Pollo, Conejo y Lomo	€ 59,95

GUARNICIÓN ADICIONAL

80 Adicional de Escalivada (Pimiento Rojo y Berenjena a la Leña)	€ 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 (Arroz con Gambas, Calamar, Mejillones y Almejas)	€ 21,55
76 Paella Mixta (Arroz con Pollo, Costilla, Gamba, Calamar y Mejillones)	€ 21,55
77 Paella Valenciana (Arroz con Pollo, Judía Tierna y Garrafones)	€ 20,55
78 Arroz Negro (Arroz con Tinta de Calamar, Calamar, Mejillones, Gambas y Alcachofas)	€ 22,55
79 Fideuá de Marisco (Fideos con Mejillones, Gambas, Calamar y Alcachofa)	€ 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



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 Modena 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	Canelloni 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 (*Catalan Garlic Sauce*), or Romesco (*Mixture of Crushed Nuts, Tomatoes and Red Pepper*), or Brava Cal Ramon (*Hot Sauce*), 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.



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.



BEBIDAS Sin Alcohol / Drinks Without Alcohol

Agua Mineral 50cl. / Mineral Water	€ 2,50
Vichy Catalán 25cl. / Sparkling Mineral Water	€ 2,90
Coca-Cola 33cl.	€ 3,00
Coca-Cola Zero 33cl.	€ 3,00
Fanta Naranja 33cl. / Fanta Orange	€ 3,00
Fanta Limón 33cl. / Fanta Lemon	€ 3,00
Sprite 33cl.	€ 3,00
Fuz Tea Limón 33cl. / Icetea Lemon	€ 3,20
Tónica 25cl. / Tonic Water	€ 3,20
Bitter Sin Alcohol 25cl.	€ 3,20
Aquarius Limón	€ 3,20
Zumo de Piña 25 cl. / Pineapple Juice	€ 3,20
Zumo de Melocotón 25 cl. / Peach Juice	€ 3,20
Zumo de Naranja 25cl. / Orange Juice	€ 3,20
Zumo de Naranja Natural (según disponibilidad / check availability)	€ 5,00
Cacaolat / Chocolate Shake	€ 3,50

BEBIDAS Con Alcohol / Drinks With Alcohol

Copa de Vino Tinto / Glass Red Wine: Penedès	€ 3,90
Copa de Vino Tinto / Glass Red Wine: Rioja	€ 4,50
Copa de Vino Blanco / Glass White Wine: Penedès	€ 3,90
Copa de Vino Blanco / Glass White Wine: Verdejo	€ 4,10
Copa de Vino Rosado Penedés / Glass Rosé Wine	€ 4,25
Copa de Cerveza 30cl. / Half - pint of local Tap Beer	€ 3,00
Jarra Cerveza 50cl. / Pint of local Tap Beer	€ 5,50
Clarita 30cl. / Half - pint of local Tap Beer With Lemonade	€ 3,00
Jarra de Clara 50cl. / Pint of local Tap Beer with Lemonade	€ 5,50
Cerveza Voll Damm 33cl. / Voll Damm (Double Malt Beer)	€ 3,50
Cerveza Daura 33cl. / Gluten Free Beer	€ 3,20
Cerveza Damm Lemon 0,0 33cl. / Damm Lemon 0,0	€ 3,20
Cerveza Free Damm 0,0 33cl. / Free Damm 0,0	€ 3,20
Cerveza Damm Tostada 0,0 33cl. / Damm Tostada 0,0	€ 3,20
Vermut Negro Casero de Reus / Red Vermouth	€ 3,50
Vermut Blanco Casero de Reus / White Vermouth	€ 3,50
Copa Sangría del Priorato de la Casa / Glass Homemade "Red Wine Sangria"	€ 8,50
Sangría del Priorato de la Casa / Jug Homemade "Red Wine Sangria"	€ 16,90
Copa Sangría Cava de la Casa / Glass Homemade "Catalan Champagne Sangria"	€ 9,75
Sangría Cava de la Casa / Jug Homemade "Catalan Champagne Sangria"	€ 19,50

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



BRASERIA CAL RAMON

CAFÉS Y TÉS / COFFEES & TEAS

Café / Black Coffee	€ 1,85	Manzanilla / Camomile	€ 3,20
Cortado / Coffee with a Little Milk	€ 1,95	Poleo Menta / Pennyroyal	€ 3,20
Café con Leche / White Coffee with Milk	€ 2,35	Tés / Teas (Green, Red, Black or Rooibos).....	€ 3,20
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 Italiano /		• Con Limón / With Lemon	€ 0,20
Italian Cappuccino (Coffee with Milk's Cream)	€ 3,90	• Lecherita / Little Milk	€ 1,00
		• Suplemento Hielo / Supl. with Ice	€ 0,20
		• Suplemento Descafeinado / Suppl. Decaffeinated.....	€ 0,20

LICORES, DESTILADOS Y WHISKYS / LIQUORS, DISTILLATES & SPIRITS

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

COCKTAILS (CONSULTAR DISPONIBILIDAD / CHECK AVAILABILITY)

Cubalibre (Ron-Cola)	a partir de / from € 8,50	Virgin Mojito (sin alcohol)	a partir de / from € 7,65
Whisky-Cola	a partir de / from € 8,50	Virgin Piña colada (sin alcohol)	€ 8,75
Gin Tonic	a partir de / from € 8,50	Piña Colada	€ 9,85
Vodka Tonic	a partir de / from € 8,50	Mojito lima	€ 8,75
Mimosa	€ 7,90	Cahipirinha lima	€ 9,85
Aperol Spritz.....	€ 8,75	Cahipiroska lima	€ 9,85
Campari Spritz.....	€ 9,75	Negroni	€ 9,75

*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

Helado cremoso de nata con chocolate y trocitos de galletas estilo cookie.

Rich and creamy ice cream with chocolate sauce and cookie chunks.

1 4* 6* 7* 8 9 10*
8.95



COPA FRUTAS DEL BOSQUE

Helado cremoso de queso con salsa de frutos rojos y trozos de frutos rojos.

Creamy cheese ice cream with a delicious fruits of the forest sauce decorated with forest fruits.

4* 6* 8 9 10*
8.95



COPA SORBETE DE MANGO

Sorbete de mango con salsa de fresa y trocitos de pistacho.

Mango sorbet and strawberry sauce decorated with pistachio pieces.

9* 10
8.95



COPA TIRAMISÚ

Cremoso helado de café y vino dulce con trocitos de bizcocho al cacao.

Creamy ice cream with coffee and sweet wine combined with coffee sauce and sponge cake pieces with sprinkled cocoa.

1 4 6* 8 9 10*
8.95



COCO HELADO

Coco helado de Menorquina con coco rallado y servido en su cáscara natural.

The authentic Menorquina ice cream coconut with grated coconut served in its natural shell.

4* 6* 7 8 9 10*
8.95



LIMÓN HELADO

El original limón helado, cremoso y refrescante, en su cáscara natural.

The original ice cream lemon created by Fernando Sintés; lemon ice cream, creamy and refreshing, served in its natural peel.

4* 6* 8 9 10*
8.95



POKER CROCAN'T INDIVIDUAL

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

Chocolate and biscuit ice cream with almond brittle and a milk chocolate base.

4 6* 7* 8 9 10
6.95



TARTA FANTÁSTICA

Tarta de helado sabor nata y caramelo, con bolitas de toffee chocolateadas y dulce de leche.

A cream and caramel-flavoured ice cream cake decorated with chocolate toffee balls and dulce de leche sauce.

4* 6* 7 8 9 10
7.10



HUEVO LACASITOS®

Vasito con helado vainilla, huevo Lacasitos® y doble sorpresa.

A little glass with vanilla ice cream, Lacasitos® egg and a double surprise inside.

4* 6* 7 8 9 10*
7.60



LEONY

El rey de la Jungla con delicioso helado de chocolate en su interior.

The king of the jungle with delicious chocolate ice cream inside.

4* 6* 8 9 10*
7.60



SUGERENCIAS

CREMA CATALANA QUEMADA CASA CATALAN CARAMELIZED CUSTARD CREAM	7.75
FLAN DE LA CASA HOMEMADE CREME CARAMEL	6.75
MEL I MATÓ TENDER CHEESE WITH HONEY	7.55
NUESTRA TARTA MUERTE POR CHOCOLATE OUR CHOCOLATE CAKE	7.75
BORRACHET (PASTEL DE CREMA BAÑADO CON COINTREAU) CREAM CAKE LACED IN LIQUEUR	7.55
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CHOCOLATE COULANT	7.95
BROWNIE CON NUECES Y CAMELO BROWNIE WITH NUTS AND CAMEL	7.95
TATÍN DE MANZANA APPLE CAKE	7.95
NUESTRO CHEESECAKE CON MERMELADA DE FRESA OUR CHEESECAKE WITH STRAWBERRY JAM	7.95
YOGUR CREMOSO YOUGHURT	5.55
SUPLEMENTO DE NATA EXTRA CREAM	3.95



EN COLABORACIÓN CON

La Menorquina



ALÉRGENOS

1. Gluten	6. Pescado	9. Proteína de leche	13. Sésamo
2. Crustáceos	8. Cacahuete	10. Frutos de cáscara	14. Altramuzes
3. Moluscos	7. Soja	11. Apio	15. Sulfitos
4. Huevo	5. Lactosa	12. Mostaza	

¹Puede contener por contaminación cruzada.

1 Para bebidas y servicios servidos en vaso o bota y para pastes de la casa si manipulan, consultar con el personal del establecimiento.