



## CUERA

**Arròs de fora vila** ..... 12,50€

Arròs de fora vila. Arròs bombeta amb verdures de tardor i llegums.

**Canelons de vedella** 🍷🍷 ..... 14,00€

Canelons de galtes cuinades al vi negre.

**Caragols amb potons** 🍷🍷🍷 ..... 14,00€

Caragols al fonoll amb potons i botifarró.

## FREGITS

**Braves** 🍷🍷 ..... 4,00€ / 8,00€

Patató, alloli lleuger i tap de cortí picant.

**Lluç** 🐟🍷 ..... 12,00€

Lluç fregit amb maionesa i confitats.

**Croquetes del Jardín** 🍷🍷🍷 ..... 1,80€ U.

Elaborades amb carn aguiada de vedella, au i quatre espècies.

## COQUES

**Pebres** 🍷🐟 ..... 10,50€

Pebres rostits al foc, all i llampuga marinada.

**Ceba** 🍷🍷 ..... 9,50€

Ceba confitada amb pebre, mozzarella de la illa i moraduix.

**Espinacs de Na Joana** 🐟🍷 ..... 8,50€

Espinacs i bledes, julivert, porro, tap de cortí, tomàtiga, all i sardina fumada.

## ENTREPANS

**Camaiot · Pa hebreu** 🍷🍷 ..... 7,50€

Fines làmines de camaiot, fonoll marí, enciam i maionesa picant.

**Estopeta · Pa hebreu** 🐟🍷 ..... 7,50€

Arengades amb salsa de tomàtiga de ramallet a la graella i ceba tendra.

**Xivito · Pasta fullada** 🍷🍷🍷 ..... 9,50€

Filet de vedella, cansalada fumada, pernil cuit, formatge maonès, enciam, tomàquet i maionesa de rovell d'ou fumat.

**Bratwurst · Briox** 🍷🍷 ..... 8,00€

Recepta original de fa més de 200 anys. Bratwurst de porc negre al vapor, xucrut de llombarda, alloli, salsa de ceba a l'herba Sant Joan.

**Salsitxa de Frankfurt · Briox** 🍷🍷🍷 ..... 8,00€

Recepta original de fa més de 200 anys. Salsitxa de porc negre a la graella amb quètxup casolà, mostassa, ceba tendra fregida i fonoll marí.

## VERDURES AL KAMADO

**Col** 🍷 ..... 7,00€

Rostida lentament amb molles de sobrassada.

**Albergínia** 🍷🍷 ..... 7,00€

Rostida lentament amb salsa tahini de cacauet, picada de farigola, coriandre, tomàtiga i llimona.

**Cogollos** 🍷 ..... 7,00€

Rostits amb emulsió de mostassa i menta.

**Coliflor** 🍷 ..... 7,00€

Rostida amb salsa de xiles i cardamom.

## OUS FREGITS DE GRANJA

**Ous de la padrina** 🍷 ..... 8,00€

Ous trencats amb patates fregides.

**Sobrassada** 🍷 ..... 9,50€

Ous trencats amb patates fregides i sobrassada feta a casa.

## LEGUMS EN PAELLA

**Lenties a l'estil Sa Roqueta** 🍷🍷 ..... 16,50€

Lenties amb gamba blanca i fumet de marisc.

**Cigrons** 🍷 ..... 19,00€

Cigrons amb espatlla de conill i caragols.

**Fesols** 🍷🍷 ..... 15,00€

Mongetes blanques, amb sípia aguiada i calamarsins.

## CLÀSSICS DEL JARDÍN

**Calamar de potera** 🍷🐟 ..... 17,00€

Calamar a la planxa amb all i oli de julivert.

**Steak tartare** 🍷🐟🍷 ..... 10,00 / 19,00€

Filet de vedella tallat a ganivet amb la recepta tradicional.

**Filet** 🍷🍷 ..... 19,00€

Filet de vedella a la mostassa dolça (250gr).

**Porcella** 🍷 ..... 20,00€

Porcella de porc negre rostida (300gr).

**Jarret** 🍷 ..... 19,00€

Jarret de me a baixa temperatura (300gr).

## GUARNICIONS

**Patates fregides** ..... 3,50€

**Lletuga amb ceba** 🍷 ..... 3,50€

**Verdures saltejades** ..... 4,00€

## PA

**Sègol** 🍷 ..... 1,50 € pp

**Sense gluten** ..... 1,50 € pp

## POSTRES

**Flam de vainilla amb chantilly de pi** 🍷🍷 ..... 5,00€

**Tarta de tres formatges amb confitura** 🍷🍷🍷 ..... 6,00€

**Tiramisú d'ensaimada** 🍷🍷 ..... 6,50€

**Mousse i altres textures de xocolata** 🍷🍷🍷 ..... 6,00€

**Postres elaborades amb fruita de temporada** 6,00€

🍷 Gluten

🐟 Peix

🍷 Sèsam

🍷 Lactis

🍷 Mol·luscs

🍷 Cacauets

🍷 Ous

🍷 Crustacis

🍷 Mostassa

🍷 Sulfits

🍷 Fruits secs

🍷 Picant



## ESCUMOSOS

### **D.O. CAVA**

Aire de l'Origan Brut Nature Reserva	4€ / 23€
L'O de l'Origan	36€
Mirgín Rosé Brut Nature Gran Reserva	25€
Aire de l'Origan Rosé Brut Nature Reserva	4,50€ / 25€

### **CHAMPAGNE**

Gaidoz-Forget Premier Cru Brut	
Cuvée 'La Réserve'	9€ / 48€
Robert Moncuit Blanc de blancs	58€
Gaidoz-Forget Premier Cru Rose	8€ / 46€
Aubry Rosé	69€

## BLANCS

### **MALLORCA**

Acopinyat Blanc (V.T. Mallorca)	4€ / 21€
Pinup (D.O. Binissalem)	23€
Na Blanca Vinyes de Formentor (V.T. Mallorca)	27€
Sió Blanc Roure (V.T. Mallorca)	28€
Es Mussol Malvasia (V.T. Mallorca)	39€

### **NACIONAL / INTERNACIONAL**

Heavenly I.G.P Gascone (Francia)	4€ / 21€
Marie I.G.P OC (Francia)	25€
Tudonia Albariño (D.O. Rias Baixas)	25€
El Cholo (D.O. Ribeiro)	32€
Formigo Blanco (D.O. Ribeiro)	19€
Louro (D.O. Valdeorras)	30€
Pansa Blanca (D.O. Alella)	4€ / 20€
G22 Gorka Yzaguirre (Txacolina)	27€
Palacio de Viveros Verdejo (D.O. Rueda)	19€
Belondrade Quinta Apolonia (V.T. Castilla León)	34€
La Bastid (D.O. Ca. Rioja)	38€
A pèl Ancestral (D.O. Penedès)	30€
Abadía del Poblet (Conca de Barberá)	31€
Dido Blanc (D.O. Montsant)	31€
Idoia Blanc (D.O. Catalunya)	20€

## ROSATS

Armero i Adrover Rosat (D.O. Pla i Llevant)	17€
Cuvee D'Aure (I.G.P OC Francia)	4€ / 21€
Roselito (D.O. Ribera del Duero)	21€

## NEGRES

### **MALLORCA**

Hortvs Negre (V.T. Mallorca)	5€ / 27€
Gorgollassa Can Majoral (D.O. Pla i Llevant)	26€
Can Xanet (V.T. Mallorca)	31€
Gallinas y Focas by Amadip & Celler 4kilos (V.T. Mallorca)	34€
Pecat (V.T. Mallorca)	32€
Soca-Rel Escurchac (D.O. Binissalem)	32€
Costers de Tramuntana (V.T. Serra de Tramuntana-Costa Nord)	33€
Indiot de 4 kilos (V.T. Mallorca)	52€

### **NACIONAL / INTERNACIONAL**

Les Mougeottes I.G.P OC Pinot Noir (Francia)	4€ / 21€
Brezo (D.O. Bierzo)	22€
Bigardo Tinto (D.O. Toro)	30€
El Médico (V.T. Castilla y León)	35€
Cesar Príncipe (D.O. Cigales)	34€
Viña Sastre Roble (D.O. Ribera del Duero)	23€
Terrible Roble (D.O. Ribera del Duero)	4€ / 21€
Corimbo (D.O. Ribera del Duero)	38€
Celia Vizcarra (D.O. Ribera del Duero)	110€
La Locomotora Crianza (D.O. Ca. Rioja)	23€
La Montesa Crianza (D.O. Ca. Rioja)	31€
Roda Reserva (D.O. Ca. Rioja)	53€
Artadi San Lorenzo (D.O. Ca. Rioja)	120€
Amancio (D.O. Ca. Rioja)	140€
Pasos de San Martín by Artadi (D.O. Navarra)	32€
Botijo Rojo Viñas Viejas (I.G.P. Valdejalón)	4€ / 23€
A pèl Negre (D.O. Penedès)	26€
Vi de Vila Cims de Porreres (D.O. Q. Priorat)	31€
Doix (D.O. Q. Priorat)	130€
Casa Agrícola (D.O. Alicante)	24€
El Lance Tinto (Valle de La Orotava, Tenerife)	28€

## DOLÇOS

Rover (V.T. Mallorca)	6€ / 28€
Miquel Gelabert Dolç des Port (V.T. Mallorca)	7€ / 33€
P.X. El Maestro Sierra (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)	5€ / 31€

## JEREZ

Fino Hidalgo	4€ / 18€
Fino La Panesa	7€ / 45€
Amontillado Fernando de Castilla Antique	12€ / 45€
Marqués de Rodil Palo Cortado	15€ / 68€
Cream Piñero	10€ / 43€
Oloroso 15 años El Maestro Sierra	6€ / 30€