

GINTÒNICS

RIVES CLÀSSIC	6.00
RIVES PINK	6.50
BULLDOG	7.00
SEAGRAM'S	7.00
PUERTO DE INDIAS	7.00
BEEFEATER	7.00
BOMBAY SHAPHIRE	7.00
BEEFEATER 24	7.50
HENDRICK'S	8.00
JUNE BY G'VINE	8.00
NORDES	8.00
MARTIN MILLERS	8.50
G'VINE FLORATION	9.00
MONKEY 47	12.00

LA NOSTRA CERVESA FRESCA ARTESANA DE REUS 3'5€



APERITIUS I LLAUNES

Bossa de xips 1.50
Olives extra 1.80
Escopinyes 8
Musclos escabetx 5
Pernil ibèric 10
Taula formatges 12.50

PREUS AMB IVA INCLÒS

MENÚS A MIDA ANIVERSARIS DEGUSTACIÓ PER EMPORTAR ESPais PRIVATS ARROSSOS AMB RESERVA PRÈVIA

RESERVA PER EMPORTAR

M. 616 845 725
T. 977 507 538

CÒCTELS / 6.80

VODKA

MOSCOW MULE. Vodka, suc de llima i gingerbeer

COSMOPOLITAN. Vodka, Cointreau, llima i nabius

BLOODY MARY. Vodka, tomàquet, llimona, Perrins, tabasco, sal i pebre

RON

MARY PICKFORD. Ron, Marraschino, pinya i granadina

MOJITO CLÀSSIC. Ron afejo, llima, menta i soda

MOJITO VERMUT. Vermut, llima, menta i soda

FRUIT MOJITO. Ron afejo, llima, menta i soda/ fruita

PINYA COLADA. Ron blanc, coco, llima, pinya i Falernum

DAIQUIRI CLÀSSIC. Ron blanc, suc de llima i sucre

FRUIT DAIQUIRI. Ron blanc, suc de llima i sucre /fruita *

HEMINGWAY. Ron, Marraschino, llima, taronja i sucre

WHISKY

MINT JULEP. Bourbon, sucre i menta

MANHATTAN. Bourbon, vermut i cirera

WHISKY SOUR. Bourbon, suc de llima i sucre

BLACK SABBATH. Bourbon, taronja, xarop d'all negre

GIN

LONDON MULE. Gin, suc de llima i gingerbeer

BASÍLICO. Gin, suc de llimona, xarop d'alfàbrega

SUMMER JUNE. Gin, tequila, suc d'aranja i tònica

PISCO, TEQUILA I MESCAL

PISCO SOUR. Pisco, llima, sucre, clara d'ou i angostura

MARGARITA. Tequila, Cointreau, llima i xarop d'atzavara

FRUIT MARGARITA. Tequila, Cointreau, llima / fruita *

BATANGA. Mezcal, Tequila, maracuià i xarop d'atzavara

(1 Supl.)

* **SABORS FRUITES**

maduixa · fruits de bosc
mango · fruites de la passió
préssec

CÒCTELS

SENSE ALCOHOL

MOJITO O DAIQUIRI. 5

SAN FRANCISCO. 5

Cafè de
Reus



Françoise Hardy
At home in Paris, 1962

TAPES I PLATETS

PLATS PER COMPARTIR

FREDS

Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba tendra i olivada *	7.00
Humus de cigró amb "totopos", pebre vermell dolç i sal de l'Himàlaia *	7.00
Burrata amb cecina fumada, xerris, pinyons i brots *	10.50
Carpaccio de magret d'ànec amb encenalls de foie i festucs *	12.00
Tartar de tonyina amb soja, sèsam i algues *	13.50
Tartar de tomàquet confitat amb espècies, sardina fumada i olives *	12.50
Coulant de micuit amb fruita de la passió, quicos i poma caramelitzada *	16.00
Taula de formatges del Colmado Giner *	12.50
Pissarra de pernil ibèric 50% d'aglà *	10.00
Pa de coca amb tomàquet de penjar i OOVE*	3.50

CALENTS

Les nostres patates braves	6.50
Croqueta casolana XL, pregunteu de què l'hem preparat avui.....	2.80 /u
Bunyols artesans de bacallà	7.50
Bikini de pernil ibèric i brie tofonat	7.00
Enrotllat de pollastre amb ceba caramelitzada, emmental i compota de poma	9.50
Aletes de pollastre cruixents amb un toc picant i la nostra salsa Cèsar	10.00
Coca de pop amb ceba confitada, gorgonzola i all i oli	10.50
"Abanico" de porc ibèric amb ximixurri *	14.00
Melós de vedella al vermut de Reus i parmentier de patata	14.50
Pota de pop de Ca la Victòria sobre patata i pebre vermell fumat *	18.50

POSTRES

El nostre brownie de xocolata i nous	5.50
Pastís de formatge de cabra amb fruits vermells i gelat de vainilla	5.80
Mató amb albercocs rostits al romaní, mel, "crumble" i nous garrapinyades *	5.80
Coulant de xocolata amb gelat d'avellana	5.80
Taten de poma caramelitzada i gelat de toffee	6.00

* **OOVE:** Oli d'oliva verge extra de Mas d'en Gras (Finca Pròpia)

VINS I CAVES

BLANCS

	AMP. / COPA
MOMENTO PERFECTO. CONCA	15.00 / 3.00
MAS D'EN GRAS. TARRAGONA	15.50 / 3.50
DE MULLER MUSCAT. TARRAGONA	15.50 / 3.50
VERDEJO RECOMENDADO. RUEDA	15.50 / 3.50
ÀNEC MUT. PENEDÈS ORGÀNIC	15.00
SECRET DE MAR. TERRA ALTA	16.00
HONEY MOON PENEDÈS ORGÀNIC	16.00
FORMIGA DE BELLUT. PRIORAT	17.00
VALTEA. RÍAS BAIXAS. ALBARIÑO	18.00

ROSATS

SUSEL PINOT NOIR. CONCA	15.00 / 3.00
VINYES DEL GRAU. TERRA ALTA	15.50

NEGRES

FLOR DE MONTSANT. MONTSANT	15.00 / 3.00
VINYES DEL GRAU. TERRA ALTA	15.50 / 3.50
TIBERIO. RIBERA DE DUERO	15.50 / 3.50
ÀNEC MUT. PENEDÈS ORGÀNIC	15.00
FORMIGA. PRIORAT	17.00
MAS D'EN GRAS. PRIORAT	16.00
LA BICICLETA VOLADORA. RIOJA JOVE	16.00
PRADO REY. RIBERA DE DUERO. ROBLE	20.00
PAGO DE CAPELLANES. RIBERA. CRIANÇA	24.00

CAVES, ESPUMOSOS I CHAMPAGNE

CARLES ANDREU. BRUT NATURE	15.00 / 3.50
CARLES ANDREU. TREPAT ROSAT	15.00 / 3.50
SANGRIA LA PETARDA. CAVA O VI	15.00 / 3.50
BLANC DE NIT. ROSAT	20.00
PARXET. BRUT NATURE	20.00
JUVÉ & CAMPS RESERVA FAMILIA.	28.00
CHAMPAGNE MUMM	39.00

(*)

Plats aptes o adaptables per a celiacs

Les persones que tinguin al·lèrgies o intoleràncies que ho comuniquin al nostre personal.

PLAT PER A INFANTS

Fingers de pollastre arrebossat amb patates
7.50

TENIM OPCIONS VEGETARIANES, VEGANES I SENSE GLUTEN. AMB COMANDA PRÈVIA DE PLATS