

PRIMERS

Compartir és una de les parts més importants d'un bon àpat, hem seleccionat els nostres millors entrants perquè els gaudiu en bona companyia.

- | | |
|--|------|
| Pernil D.O ibèric Los Pedroches 100% | 20€ |
| • Anxoves dessalades a casa
amb pa de coca (6u) | 18€ |
| • Pa de coca torrat amb tomacons | 3,5€ |
| • Bunyols de bacallà (8u) | 14€ |
| •• Croquetó de carn de perol
Les nostres croquetes fetes de manera tradicional (4u) | 13€ |
| Morro de bacallà marinat
amb tomàquet i envinagrats fets a casa | 15€ |
| • Salmó marinat
amb vinagreta cítrica de mostassa i anet | 14€ |
| •• Caneló de gall del Penedès
amb salsa de ceps, reducció de salsa de rostit i formatge Batall | 15€ |

ARROSSOS

- | | |
|---|-----|
| • Arròs del senyoret
amb gambes, calamars i musclos | 22€ |
| • Arròs caldos amb llagosta | 32€ |
| • Arròs mixt
amb costella, gambes i musclos | 20€ |
| Arròs de verdures de temporada | 16€ |

*Mínim 2 persones. Preu individual.

PEIXOS

Tots els nostres peixos estan cuinats amb llenya d'alzina i acompanyats amb les nostres guarnicions de temporada.

- | | |
|--|---------------|
| Peix del dia fet a la brasa
amb Orio i guarnicions (2pax) | Segons mercat |
| • Turbot a la brasa amb patata confitada | 24€ |
| Morro de bacallà amb samfaina | 20€ |
| Ventresca de tonyina Balfegó
fet a la brasa amb guarnicions de temporada | 24€ |

CARNS

Totes les nostres carns estan cuinades amb llenya d'alzina i acompanyades amb les nostres guarnicions de temporada.

- | | |
|--|-----|
| Bone in Rib-Eye Rubia Gallega
importació 30 dies, a la brasa (2 pax) | 60€ |
| Llom baix de vedella a la brasa | 20€ |
| Filet de vedella a la brasa | 23€ |
| Espatlla de cabrit feta a la brasa | 25€ |
| Magret d'ànec Collverd a la brasa | 18€ |

CASSOLES

Ens encanta la cuina de xup-xup amb plats casolans fets amb ingredients frescos i de qualitat. Sabors autèntics que et faran sentir com a casa.

- | | |
|--|-----|
| •• Mandonguilles amb sípia | 18€ |
| •• Cassola de cargols amb suc | 16€ |
| •• El nostre fricandó de vedella
fet amb llata de vedella i moixernons | 18€ |
| Cap i pota amb cigrons de l'Anoia | 16€ |
| •• Calamars farcits amb carn de perol
acompanyats de gamba vermella | 19€ |
| Peus de porc
guisats de manera tradicional | 16€ |

DE TEMPORADA

- | | |
|--|-----|
| • Cors de carxofa confitats amb bolets,
peus de porc, encenalls de foie
i reducció de Pedro Ximénez | 16€ |
| •• Calçotada de calamarsets
amb cansalada i romesco | 16€ |

MENÚ INFANTIL

15€

- | | |
|--|--|
| •• Macarrons a la bolonyesa i formatge
Patates fregides | |
| •• Les nostres croquetes de carn de perol | |
| •• Gelats artesans (maduixa, vainilla, xocolata, sorbet de mandarina) | |

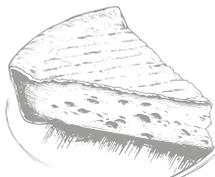
PLATS VEGANS

Albergínia farcida amb heura i verdures	14€
Lingot de bolets, fons fosc de verdures i puré de moniato	14€
•• Milfulls de tomàquets secs i camembert vegà	14€
•• Ravioli vegà amb verdures i vinagreta de favetes	13€

POSTRES 7€/u

- Pastís de poma
- La nostra amanida de fruita amb llima





	Ració	1/2 ració
●●● Pastís de formatge cremós	8€	4€
●●● Poma caramel·litzada, pasta de full i xocolata blanca	7€	
●●● Pastís de xocolata líquid (2pax)	12€	
●●● Flam d'avellanes amb xantillí	7€	
●●● Ensaïmada, toffee i cítrics	8€	

PETITS MOSSOS

4€/u

Estàs tip, però et ve de gust alguna cosa per acabar?

No et perdís els nostres petits mossos!

●●● **Formatge Batall**

Elaborat amb llet crua de vaca del Penedès

●●● **Catània, carquinyoli, bombó de Marc de Cava**

●●● **Bunyols farcits de crema de xocolata i avellanes**

●●● **Mini cheesecake**

GELATS ARTESANS

6€/u

A la nostra cuina elaborem gelats 100% casolans, fets amb ingredients naturals i de qualitat. Gaudeix sabors frescos i autèntics, creats amb cura per oferir-te una experiència única.

●● **Gelat de torró**

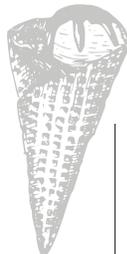
●● **Gelat de llimona i ratafia**

● **Gelat de maduixa**

●● **Gelat de vainilla**

●● **Gelat de xocolata**

● **Sorbet de mandarina**



PRIMEROS

Compartir es una de las partes más importantes de una buena comida, hemos seleccionado de nuestros mejores entrantes para que los disfrutes en buena compañía.

- Jamon ibérico D.O Los Pedroches 100%** 20€
- **Anchoas desaladas en casa** 18€
con pan de coca (6u)
- **Pan de coca tostado con tomates** 3,5€
- **Buñuelos de bacalao (8u)** 14€
- **Croquetón de carne de perol** 13€
Nuestras croquetas elaboradas de manera tradicional (4u)
- Morro de bacalao marinado** 15€
con tomate y encurtidos hecho en casa
- **Salmón marinado** 14€
con vinagreta cítrica de mostaza y eneldo
- **Canelón de gallo del Penedès** 15€
con salsa de setas, reducción de salsa de asado y queso Batall

ARROCES

- **Arroz "del senyoret"** 22€
con gambas, calamares y mejillones
- **Arroz caldoso con langosta** 32€
- **Arroz mixto** 20€
con costilla, gambas y mejillones
- Arroz de verduras de temporada** 16€

*Mínimo 2 personas. Precio individual.

PESCADOS

Todos nuestros pescados están cocinados con leña de encina y acompañados con nuestros guarniciones de temporada.

- Pescado del día hecho a la brasa** Según mercado
con Orio y guarniciones (2pax)
- **Rodaballo a la brasa con patata confitada** 24€
- Morro de bacalao con pisto de verduras** 20€
- Ventresca de atún Balfegó** 24€
hecho a la brasa con guarniciones de temporada

CARNES

Todas nuestras carnes están cocinadas con leña de encina y acompañadas con nuestras guarniciones de temporada.

- Bone in Rib-Eye Rubia Gallega** 60€
importación 30 días, a la brasa (2 pax)
- Lomo bajo de ternera a la brasa** 20€
- Solomillo de ternera a la brasa** 23€
- Espalda de cabrito hecha a la brasa** 25€
- Magret de pato Collverd a la brasa** 18€

CAZUELA

Nos encanta la cocina de "xup-xup" con platos caseros elaborados con ingredientes frescos y de calidad. Sabores auténticos que te harán sentir como en casa.

- **Albóndigas con sepia** 18€
- **Cazuela de caracoles en su jugo** 16€
- **Nuestro fricandó de ternera** 18€
hecho con ternera a baja temperatura y "moixernons"
- "Cap i pota" con garbanzos de Anoia** 16€
- **Calamares rellenos con carne de perol** 19€
acompañados de gamba roja
- Pies de cerdo** 16€
guisados de manera tradicional

DE TEMPORADA

- **Corazones de alcachofa confitados con setas,** 16€
pies de cerdo, virutas de foie
i reducción de Pedro Ximénez
- **"Calçotada" de calamarcitos** 16€
con panceta y romesco

MENÚ INFANTIL

15€

- Macarrones a la boloñesa y queso
Patatas fritas
- Nuestras croquetas de perol
- Helados artesanos (fresa, vainilla, chocolate, sorbete de mandarina)

PLATOS VEGANOS

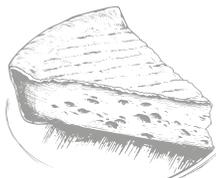
Berenjena rellena de heura y verduras	14€
Lingote de setas, fondo oscuro de verduras y puré de boniato	14€
•• Milhojas de tomates secos y camembert vegano	14€
•• Ravioli vegano con verduras y vinagreta de habitas	13€

POSTRES

7€/u

- Pastel de manzana
- Nuestra ensalada de fruta con lima





	Ración	1/2 ración
●●● Pastel de queso cremoso	8€	4€
●●● Manzana caramelizada, hojaldre y chocolate blanco	7€	
●●● Pastel de chocolate líquido (2pax)	12€	
●●● Flan de avellanas con chantilly	7€	
●●● Ensaimada, toffee y cítricos	8€	

PEQUEÑOS BOCADOS

4€/u

Estás lleno, ¿pero te apetece alguna cosa para terminar?

¡No te pierdas nuestros pequeños bocados!

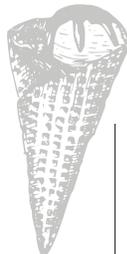
- Queso Batall
Elaborado con leche cruda de vaca del Penedès
- “Catània”, “carquinyoli” y bombón de Marc de Cava
- Buñuelos rellenos de crema de chocolate y avellanas
- Mini cheesecake

HELADOS ARTESANOS

6€/u

En nuestra cocina elaboramos helados 100% caseros, hechos con ingredientes naturales y de calidad. Disfruta de sabores frescos y auténticos creados cuidadosamente para ofrecerte una experiencia única.

- Helado de turrón
- Helado de limón y ratafía
 - Helado de fresa
- Helado de vainilla
- Helado de chocolate
 - Sorbete de mandarina



STARTERS

Sharing is one of the most important parts of a good meal. We have made a selection of our best starters so that enjoy them in good company.

D.O Iberian ham Los Pedroches 100%	20€
• Desalted anchovies at home with coca bread (6u)	18€
• Toasted coca bread with tomatoes	3,5€
• Cod fitters (8u)	14€
•• Perol meat croquette Our croquettes made in a traditional way (4u)	13€
Marinated cod fish con tomate y encurtidos hecho en casa	15€
• Marinated salmon with citrus mustard and dill vinaigrette	14€
•• Penedès rooster cannelloni with mushroom sauce, roast sauce reduction and Batall cheese	15€

RICE

• “Senyoret” rice with prawns, squid and mussels	22€
• Creamy rice with lobster	32€
• Mixed rice with rib, prawns and mussels	20€
Seasonal vegetable rice	16€

*Minimum 2 people. Individual price.

FISH

All our fish are made with oak firewood and accompanied with our seasonal garnishes.

Grilled fish of the day	According to market with Orío and garnishes (2pax)
• Grilled turbot with confit potato	24€
Cod fish with “samfaina”	20€
Balfegó tuna belly grilled with seasonal side dish	24€

MEAT

All our meats are made with oak firewood and accompanied with our seasonal garnishes.

Bone in Ribey Rubia Gallega import 30 days, grilled (2 pax)	60€
Grilled beef loin	20€
Grilled beef tenderloin	23€
Grilled kid goat shoulder	25€
Grilled Collverd duck magret	18€

STEW POT

We love xup-xup cuisine with homemade dishes made with fresh and quality ingredients. Autentic flavors that will make you feel at home.

•• Meatballs with cuttlefish	18€
•• Snail casserole in its juice	16€
•• Our beef fricandó made with low temperature beef and “moixernons”	18€
“Cap i pota” with Anoia chickpeas	16€
•• Squid stuffed with perol meat accompanied with red shrimp	19€
Pork feet stewed in a traditional way	16€

SEASONAL

• Artichoke hearts confit with mushrooms, pork's feet, foie shavings and reduction of Pedro Ximénez	16€
•• “Calçotada” with squid with romesco sauce and bacon	16€

CHILDREN'S MENU

•• Macarroni Bolognese and cheese Fries	15€
•• Our perol meat croquettes	
•• Artisanal ice cream (Strawberry, vanilla, chocolate, tangerine sorbet)	

VEGAN DISHES

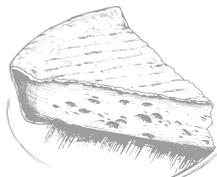
- | | |
|--|-----|
| Eggplant stuffed with Heura and vegetables | 14€ |
| Mushrooms lingot, dark background and sweet potato | 14€ |
| • Dried tomato and vegan camembert millefeuille | 14€ |
| • Vegan ravioli with vegetables and broad bean vinaigrette | 13€ |

DESSERTS 7€/u

- Apple pie
- Our fruit salad with lime



DESSERTS



	Ration	1/2 ration
••• Creamy cheese cake	8€	4€
••• Caramelized apple, puff pastry and white chocolate	7€	
••• Liquid chocolate cake (2pax)	12€	
•• Hazelnut flan with chantilly	7€	
••• Coiled puff pastry, toffee and citrus	8€	

SMALL BITES

4€/u

You're full, but would you like something to finish the meal?

Don't miss our small bites!

- **Batall cheese**
Made with raw Penedès cow's milk
- "Catània", "carquinyoli", "Marc de Cava" chocolate
- Fritters filled with chocolate and hazelnut cream
- Little cheesecake

ARTISAN ICE CREAM

6€/u

In our kitchen we make 100% homemade ice cream, made with ingredients natural and quality. Enjoy fresh and authentic flavors, created carefully to offer you a unique experience.

- Nougat ice cream
- Lemon and ratafia ice cream
- Strawberry ice cream
- Vanilla ice cream
- Chocolate ice cream
- Tangerine sorbet

