

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

- | | |
|--|-----|
| •• Macarrons a la bolonyesa i formatge
Patates fregides | 15€ |
| •• Les nostres croquetes de carn de perol | |
| •• Gelats artesans (maduixa, vainilla, xocolata, sorbet de mandarina) | |

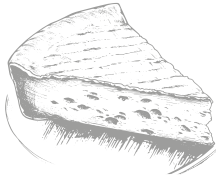
PLATS VEGANS

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?

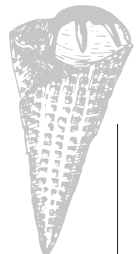
No et perdís els nostres petits mossos!

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

ARROCES

• Arroz "del senyoret" con gambas, calamares y mejillones	22€
• Arroz caldoso con langosta	32€
• Arroz mixto con costilla, gambas y mejillones	20€
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 hecho a la brasa con guarniciones de temporada	24€

CARNES

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

Bone in Rib-Eye Rubia Gallega importación 30 días, a la brasa (2 pax)	60€
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 hecho con ternera a baja temperatura y "moixernons"	18€
"Cap i pota" con garbanzos de Anoia	16€
•• Calamares rellenos con carne de perol acompañados de gamba roja	19€
Pies de cerdo guisados de manera tradicional	16€

DE TEMPORADA

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

MENÚ INFANTIL

•• Macarrones a la boloñesa y queso Patatas fritas	15€
•• Nuestras croquetas de perol	
•• Helados artesanos (fresa, vainilla, chocolate, sorbete de mandarina)	

PLATOS VEGANOS

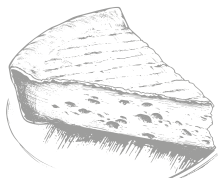
Berenjena rellena de heura y verduras	14€
Lingote de setas, fondo oscuro de verduras y puré de boniato	14€
•• Milhojas de tomates secos y camembert vegano	14€
•• Ravioli vegano con verduras y vinagreta de habitas	13€

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!

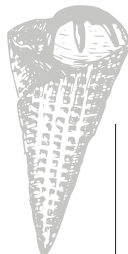
- Queso Batall
Elaborado con leche cruda de vaca del Penedès
- “Catània”, “carquinyoli” y bombón de Marc de Cava
- Buñuelos rellenos de crema de chocolate y avellanas
- Mini cheesecake

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** 18€
with coca bread (6u)
- **Toasted coca bread with tomatoes** 3,5€
- **Cod fitters (8u)** 14€
- **Perol meat croquette** 13€
Our croquettes made in a traditional way (4u)
- Marinated cod fish** 15€
con tomate y encurtidos hecho en casa
- **Marinated salmon** 14€
with citrus mustard and dill vinaigrette
- **Penedès rooster cannelloni** 15€
with mushroom sauce, roast sauce reduction and Batall cheese

RICE

- **“Senyoret” rice** 22€
with prawns, squid and mussels
- **Creamy rice with lobster** 32€
- **Mixed rice** 20€
with rib, prawns and mussels
- 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** 24€
grilled with seasonal side dish

MEAT

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

- Bone in Ribey Rubia Gallega** 60€
import 30 days, grilled (2 pax)
- 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** 18€
made with low temperature beef and “moixernons”
- “Cap i pota” with Anoia chickpeas** 16€
- **Squid stuffed with perol meat** 19€
accompanied with red shrimp
- Pork feet** 16€
stewed in a traditional way

SEASONAL

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

CHILDREN'S MENU

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

VEGAN DISHES

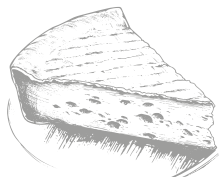
- | | |
|--|-----|
| Eggplant stuffed with Heura and vegetables | 14€ |
| Mushrooms lingot, dark background and sweet potato | 14€ |
| • Dried tomato and vegan camembert millefeuille | 14€ |
| • Vegan ravioli with vegetables and broad bean vinaigrette | 13€ |

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

