

Cafès & tes & infusions & xocolates

cafés & thés & infusions & chocolats

cafés & tes & infusiones & chocolates

coffees & teas & infusions & hot chocolates

"És clar que el cafè és un verí lent, fa quaranta anys que el bec."

Francois Marie Arouet, Voltaire (1694-1778)

Fem servir únicament cafè
TOMOCA Superior Natural 100x100

Cafè sol *	1,15
Café solo / Express / Espresso	
Tallat *	1,30
Cortado / Noisette / Espresso with a dash of milk	
Cafè amb llet *	1,40
Café con leche / Café au lait / White coffee	
Capuccino	2,00
Vienès	2,75
Vienés / Viennois / Capuccino with cream	
Bombó	1,75
Café con leche condensada Au lait concentré / Espresso with condensed milk	
Americà	1,30
Americano / Americain / Large black coffee	

* amb gel ó llet de soja / con hielo o leche de soja / with ice or soya milk **+0,15**

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

Cigaló	1,75
Carajillo Arrosé au brandy / Espresso laced with brandy/rhum/anisette	
Cigaló de whisky o Bailey's	2,00
Carajillo de whisky o Bailey's / Arrosé au whisky ou Bailey's /Espresso laced with whisky or Bailey's	
Trifàsic	2,00
Trifásico / Café, lait et brandy, rhum ou anis Espresso+milk+ brandy,rhum or anisette	
Trifàsic de Whisky/Bailey's	2,25
Trifásico de whisky/Bailey's Café, lait et whisky ou Bailey's Espresso +milk+shot of whisky or Bailey's	
Xocolata desfeta (només tardor/hivern)	2,25
Chocolate a la taza (sólo otoño e invierno) Chocolat chaud (seulement automne et hiver) Hot chocolate (only autumn and winter)	
Suís (només tardor/hivern)	2,75
Suizo (sólo otoño e invierno) Chocolat viennois (seulement automne et hiver) Hot chocolate with cream (only autumn and winter)	
Tes i infusions (vegeu carta gustos)	2,00
Tés e infusiones (ver carta de gustos) Thés et infusions (voyez carte de goûts) Teas and infusions (see flavor card)	
Té fred del dia (estiu/verano/été/summer)	2,00
Té frío del día The froid du jour / Today's iced tea	

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

Whisky

Blended:

Cutty Sarc	4,00
Ballantine's (Scotch blended)	4,00
Johnnie Walker Red Label (Scotch blended)	4,50

Scotch whiskeys:



Cardhu 12 years (Speyside single malt)	8,00
Glenmorangie 10 years (Highlands single malt)	8,00
Glenfiddich 12 years (Highlands single malt)	8,00
Glenrothes Special Reserve (Speyside single malt)	9,00
Oban 14 years (Highlands single malt)	12,00
Lagavulin 16 years (Islay single malt)	12,00

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

Bourbons:



Four Roses (Bourbon)	5,00
Jack Daniel's (Tennessee whisky)	6,00

Irish whiskeys:



Jameson (Irish blended)	5,00
-------------------------	------

- * Combinats: amb refresc+1€/amb Burn o Red Bull+2 €
- * Combinados: con refresco+1€ /con Burn o Red Bull+2€
- * Cocktail boisson sans alcool+1€ /avec Burn ou Red Bull+2€
- * With soft drink+1€/with Burn or Red Bull+2€

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

GIN TONICS (vegeu carta especial)

		1/2
Econòmic (MG)	4,25	2,50
Beefeater's, Tanqueray, Xoriguer	5,00	3,00
Seagram's	5,50	3,25
Canterbury	5,50	3,25
Hayman's	6,00	3,75
Master's	6,00	3,75
Blackwood's	6,50	4,00
Bulldog	6,50	4,00
Bombay Sapphire	6,50	4,00
Fifty Pounds	7,50	4,50
Brecon	7,50	4,50
Citadelle	8,00	5,00
Caorunn	8,00	5,00
Hendrick's	8,00	5,00
London Gin	8,00	5,00
Mare	9,00	5,50
Brockman's	9,00	5,50
Tanqueray Ten	9,00	5,50
G-Vine Floraison / Nouaison	9,00	5,50

* amb tònica premium (Fever, Seagram's) + 1€

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

Conyac / Brandy

Torres V	3,00
Magno	3,50
Mascaró	4,00
Gran Duque de Alba	6,50
Cardenal Mendoza	6,50

Ron / Rhum

Bacardi	4,00
Cacique	5,00
Havana Club 7	6,00
Matusalen 10	6,00
Santa Teresa Selecto	7,00
Flor de Caña 12 anys	8,50
Zacapa 23 anys	9,00

Vodka

Absolut	4,00
Moskovskaya	3,50

* Combinats: amb refresc+1€/amb Burn o Red Bull+2 €

* Combinados: con refresco+1€ /con Burn o Red Bull+2€

* Cocktail boisson sans alcool+1€ /avec Burn ou Red Bull+2€

* With soft drink+1€/with Burn or Red Bull+2€

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

Aperitius i altres licors

Aperitivos y otros licores

Apéritifs et d'autres liqueurs

Appetizers and other spirits

VERMUTS

Vermut negre casolà/vermouth 2,50

Vermut Miró (blanc, negre) 2,75

Martini (bianco, rosso o extra dry), Miró 3,00

Vermut Izaguirre o Miró Reserva negre 3,25

*Si ho demaneu, tenim sífó

Apèritif Lillet 4,25

Campari 3,50

Pastis Pernod 3,50



Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

LICORS DOLÇOS

Frangelico 4,00

Bailey's 3,50

Marie Brizard 3,00

Malibu + suc 5,00

Drambuie 5,00

Licor Pressec/Poma ('xupito') 2,00

Licor de melocotón/manzana Liqueur pêche/pomme
Peach or apple liqueur

Ratafia 3,00

Patxaran "Etxeko" 3,50

DIGESTIUS

Fernet Branca 3,50

Digestiu/Digestivo/Digestive "Bonet" 3,50

Anis del Mono 3,00

Orujo Blanc o d'herbes 3,00

Orujo Blanco o de Hierbas/ Grape liquor (white or herbal)

Grapa/Grappa Francoli 3,00

Jägermeister 3,00

Cointreau 4,00

Tequila ('xupito') 2,50

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

Refrescs / refrescos

Boissons sans alcool / soft drinks

Coca Cola / Cola Zero	1,90
Fanta taronja/llimona Fanta naranja/limón Fanta orangeade/lemonade	1,90
Trina taronja/llimona Trina naranja/limón Trina orangeade/lemonade	1,90
Aquarius (300 cl) (Isotonic drink)	2,30
Nestea (300 cl)	2,30
Bitter Kas	1,90
Burn	2,20
Sprite	1,90
Cacaolat Milk-shake au chocolat / Chocolate shake	1,90



Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrasse :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

Tònica Nordic Tónica Nordic / "Nordic" tonic water	1,90
Tòniques Premium (Fever Tree, Seagram's ...) Tónicas Premium / Premium tonic waters	2,30
Aigua sense gas 330cl Agua sin gas / Eau non gazeuse / Still water	1,20
Aigua sense gas 1000cl Agua sin gas / Eau non gazeuse / Still water	2,00
Aigua amb gas Agua con gas / Eau gazeuse / Sparkling water	1,30
Sucs ampolla: préssec/pinya/poma/tomata Zumos embotellados: Melocotón/piña/manzana/tomate Jus en bouteille: Pêche /ananas/pomme/tomate Bottled juices: Peach/pineapple/apple/tomato	1,90
Suc taronja natural (200 cl) Zumo de naranja natural / Jus d'orange naturel Fresh orange juice	2,50

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrasse :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

Els nostres vins / Nuestros vinos Nos Vins / Our Wines

Negres / Tintos / Rouges / Red

Pittacum 2008

D.O. Bierzo

Mencía 100% 14,5% 3,70 / 17,50

Parker 90p.

Color: Molt acolorit, especial, elegant.

Aroma: Fruites vermelles vives i fresques, espècies, minerals.

Gust: Suculent i fluid, amb final llarg.

Cara Nord

D.O. Conca de Barberà Celler Cara Nord, Prades.

Garnatxa, Syrah, Garrut. 13,5% 3,25 / 15,50

Color: Negre i to violaci amb molta capa, brillant. Llàgrima gruixuda i de caiguda lenta en copa, lleugerament tenyida.

Aroma: molt elegant amb els tons de fruites negres, minerals, balsàmics i fustes nobles.

Gust: La boca es molt sucosa, vibrant en l'acidesa i amb un pas ample i gruixut. Els tanins son fins i elegants, molt ben assemblats. El post gust es untuós i ple.

Intramurs de Poblet

2,25 / 10,50

D.O. Conca de Barberà Vins Abadia de Poblet

Ull de llebre, Merlot i Cabernet Sauvignon 13,5%

4 mesos en bóta de roure francès

Color: vermell amb reflexos púrpura, net i brillant

Aroma: Intens, complex, aromes frutals (fruita vermella madura); notes especiades

Gust: Equilibrat, bona acidesa, afruitat, fresc, amb final llarg i persistent

Castell de Raimat Criança

D.O. Costers del Segre

Syrah 100% 14,5% 3,70 / 17,50

Color: Preciós color de cirera picota intens amb reflexes violetes, molt brillant.

Aroma: Intens aroma a prunes, mores i tocs florals. Equilibrats aromes de criaça que recorden la vainilla, espècies com el pebre i el cedre.

Gust: Entrada elegant i pas per boca agradable, trobant novament aromes procedents de la fusta. Final grat, persistent i net. Vi amb bona estructura i equilibri perfecte.

Castell del Remei Gotim Bru (criança)

D.O. Costers del Segre

Ull de llebre, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah.

Peñín 89 p./Parker 86P.

13,5% 2,80 / 13,00

Criat durant 10 mesos en bóta de roure americà.

Color: Cirera robí Aroma: Especial amb aromes de cedre, torrefacte, baies negres i cassis.

Gust: Saborós a la boca. Potent. Estructurat.

Drac Màgic

D.O. Costers del Segre Celler Tomas Cusiné

Ull de Llebre, Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon

Peñín 86p

14%

2,25/ 10,50

Dos mesos d'envelliment en barriques de roure francès

Color: Suau, vellutat i meravellós Ull de Llebre. Aroma: Agradable i aromàtica.

Gust: Deliciós, picant, potent i corpulent.

A 21

D.O. Empordà Celler Masetplana, Garriguella.

Samsó i monestrell.

13,5%

2,00 / 9,50

Vi jove afruïtat, suau, alegre, amb la tenacitat i acidesa correctes.

Baleta

D.O Empordà Cellers Espelt. (Vi de la casa).

Carinyena, Mazuelo, Garnatxa negra. 14%

1,50 / 7,00

Vi de taula molt versàtil amb una relació qualitat-preu excel·lent.

Recomanat per a plats mediterranis i tradicionals.

99 Punts

D.O. Empordà

Syrah, Garnatxa negra.

13%

2,50 / 11,50

Vi amb vocació empordanesa. Records a fusta per la seva lleugera cria en bóta.

Color: De color cirera picota i bona capa.

Aroma: Intensitat aromàtica alta, jove amb notes de fruita per sobre de tot.

Gust: Saborós en el seu atac, en el pas per boca apareixen sensacions de pruna madura, flors violetes, canyella ... Final grat amb potència gustativa i tanins vius però polits, persistent i llarg.

Son Crespí de Passatemps (ecològic)

Mallorca Celler Pere Crespí, Ordines.

Mantell negre.

14%

2,00 / 9,50

Vi elaborat amb un varietal autòcton de les Balears en una finca familiar, de producció molt limitada.

Segons la dita, 'es vi des Contreras no puja en es cap, però fa pegar per ses voreres'....

Valldolina (ecològic)

D.O. Penedés Celler Masia Can Tutusaus

Merlot. 13,5%

2,80 / 13,00

Lleuger pas en barrica de 8 mesos.

Color: Vermell cirera molt brillant amb reflexes violacis i tons morats que expressen la seva joventut.

Aroma: Molt varietal amb records de gerds i violetes, amb subtils tons de barrica.

Gust: Fresc i dotat d'una gran finesa. Llarg en el post-gust.

Ramón Bilbao Criança

D.O. Rioja

Ull de llebre (Tempranillo) 13,5% 2,25 / 10,50

Color: Cirera amb rivet robí.

Aroma: Net i d'intensitat mitja amb aromes de fruita vermella madura, llorer, puntes de minerals, i també una mica de cacau.

Gust: Fresc d'entrada, agradable en pas per boca, on reapareixen records de groselles i maduixes silvestres. Especial en el fons, amb matisos lleus de sotabosc i un gust persistent.

Silentium Joven

D.O. Ribera del Duero Bodegas Castillejo de Robledo

Ull de llebre (Tinta del país)100% 13,3% 1,80 / 8,50

Color: Cirera amb matisos violacis.

Aroma: Intens, a fruits vermells i negres madurs.

Gust: Suau al paladar i equilibrat.

Silentium Roble

D.O. Ribera del Duero Bodegas Castillejo de Robledo

Ull de llebre (Tinta del país)100% 13% 2,25 / 10,50

5 mesos en bóta de roure i 3 en ampolla.

Color: Intens color vermell cirera amb tonalitats violetes.

Aroma: Potent que conjuga fruita madura i fusta.

Gust: Afruïtat en boca i carnós, amb tanins dolços i suaus, i fusta en un segon pla.

Silentium Crianza

D.O. Ribera del Duero Bodegas Castillejo de Robledo.

Ull de llebre (Tinta del país)100% 13 % 2,80 / 13,00

12 mesos en bóta de roure i 6 en ampolla.

Color: Vermell picota amb rivets color teula.

Aroma: Intens i equilibrat, amb tocs de fruits vermells i especiats.

Gust: Entrada en boca saborós i persistent, elegant.

Silentium Reserva

D.O. Ribera del Duero Bodegas Castillejo de Robledo.

Ull de llebre (Tinta del país)100% 13,5% 3,70 / 17,50

16 mesos en bóta de roure i 20 en ampolla-

Color: Intens color a cirera i fins rivets iodats.

Aroma: Intens i equilibrat, amb atractives notes de fruites vermelles i negres en compota, i records de toffee i cafè.

Gust: En boca es viu i saborós, amb notes llamineres de fruita concentrada, acompanyada de xocolata, regalèssia i cacau. Final envellutat i balsàmic.

Rosats / Rosados / Rosées

Valldolina (ecològic)

D.O. Penedès Celler Masia Can Tutusaus

Merlot 100% 12,8% 2,50 / 11,50

Color: vermell cirera molt brillant amb reflexes violacis i tons morats.

Aroma: molt varietal amb records a petites fruites vermelles amb un toc mineral.

Gust: Fresc i dotat d'una gran finesa. Llarg en el post gust.

Silentium Rosado

D.O. Ribera del Duero Bodegas Castillejo de Robledo. (Vi de la casa).

Ull de llebre (Tinta del país) 100% 12,8% 1,80 / 8,50

Color: Vermell maduixa, net i viu, amb intensitat mitja-alta.

Aroma: Intens, començant per fruites vermelles, cireres, maduixes, i fons cítrics i fruites madures.

Gust: Vi càlid, amb bona estructura, persistent i amb un excel·lent post-gust.

Enate Rosado

D.O. Somontano.

Cabernet Sauvignon 100% 13,5% 3,00 / 14,00

Color: De cirera madura, elegant.

Aroma: Intens i afruitat, en què ressalten les aromes del raïm (nabius, gerds i pebrot).

Gust: Presenta un atac carnós i ple. La seva equilibrada acidesa fa d'ell un vi àgil i viu. Evolució en boca magnífica, amb un post-gust llarg i saborós.

Blancs / Blancos / White

Castell del Remei Oda

D.O. Costers del Segre

Chardonnay. 13,5% 3,25 / 15,50

Color: Daurat elegant.

Aroma: Intenses aromes de fruites tropicals com ara la pinya i altres dolces com el meló.

Gust: Els sabors a poma verda apareixen amb elegància. Tot envoltat amb la sedosa textura de la Chardonnay i l'equilibri perfecte que aporta una acidesa refrescant.

Vinya Orlina

D.O Empordà. Celler Espolla. (Vi de la casa).

Carinyena, Garnatxa, Macabeu, Moscatell 13% 1,50 / 7,00

Color: Groc pàl·lid amb reflexos daurats.

Aroma: De fruita tropical amb lleugers tocs cítrics.

Gust: En boca és un vi amb volum, molt equilibrat i amb un final molt agradable.

Murri

D.O. Empordà Celler Espelt

Garnatxa Blanca, Macabeu, Viura 13% 2,25 / 10,50

Color: Agradable, color groc intens, brillant i net.

Aroma: Al nas és franc, de notable intensitat aromàtica. Es mantenen les aromes primàries de fruita fresca lleugerament madura; pell de préssec, pinya ... També apareixen punts florals.

Gust: En boca és fresc i saborós amb certa untuositat aportada per la Garnatxa. Tornen aparèixer les notes olfactivas en la fase gustativa, records de nespra, meló i ratlladures de llima. Vi fàcil, divertit, agradable i fresc, lleugerament afruitat amb final sec.

Son Crespí de Passatemps (ecològic)

Mallorca. Celler Pere Crespí Ordines. 12,5% 2,00 / 9,50

Vi elaborat amb un varietal autòcton de les Balears en una finca familiar, de producció molt limitada.

Segons la dita, 'es vi des Contreras no puja en es cap, però fa pegar per ses voreres'....

Corazón loco

D.O. Manchuela. Bodega Iniesta. Premi Bacchus de Plata.

Verdejo, Sauvignon blanc. 12,5% 2,25 / 10,50

Color: Groc palla, net i brillant amb ribet verdós i tons metal·litzats que denota joventut.

Aroma: En un principi expressa tot el que té: aromes a litxis, fruita tropical (maracuià), pinya i plàtan.

Gust: En boca és sincer amb una perfecta acidesa que el fa refrescant i ens convida a beure. Final untuós i agradable.

Vall dolina (ecològic)

D.O. Penedés Celler Masia Can Tutusaus

Xarel·lo. 14% 2,50 / 11,50

Raïm procedent de vinyes velles amb una lleugera maceració. Criança de 3 mesos amb lies fines.

Color: Groc daurat, net i brillant.

Aroma: Molt varietal amb records a flors blanques, tocs de fruita exòtica i amb tons cítrics.

Gust: Fresc i dotat d'una gran estructura, greixós i madur.

Gessamí

D.O. Penedés. Cellers Gramona. 11,5% 2,80 / 13,00

Moscatell d'Alexandria, Muscat de Frontignan, Sauvignon Blanc, i Gewürztraminer.

Color: Verdós pàl·lid amb reflexos acerats i molt brillants.

Aroma: Explosió aromàtica i plena de frescor en nas. Notes de roses i gessamí, flor de taronger, albercocs. Records a infusions com camamilla i til·ler, i una brisa cítrica

Gust: En boca, entrada amable, cos lleuger, de trama sedosa i certa untuositat al seu pas. Final amb fantàstica acidesa que refresca i convida al següent glop.

Anselmann Clàssic

Pfalz, Alemanya.

Riesling. 12,5% 2,80 / 13,00

Color: Groc palla amb reflexes verdosos.

Aroma: Notes cítriques de fruites madures (albercoc i poma) i tocs minerals.

Gust: Fresc i complex, amb delicada acidesa.

Anselmann Gewürztraminer Spätlese

Pfalz, Alemanya

Gewürztraminer. 12,5% 3,50 / 16,50

Color: Daurat intens, gairebé ambre.

Aroma: Floral, on predominen les roses.

Gust: Dens. Lleugerament dolç i especiat, post-gust a flors i mel.

Abadal

D.O. Pla de Bages.

Chardonnay, Sauvignon blanc i Picapoll. 12,5% 3,25 / 15,50

Peñín 92p. Elaborat amb Picapoll, una varietat gairebé extingida i que han recuperat perfectament aconseguint fer un vi molt fresc i aromàtic. Pper qui vulgui descobrir noves sensacions.

Color: Groc pàl·lid amb reflexes lleugerament daurats.

Aroma: En un primer moment s'imposen les aromes de fruites àcides: aranja i pinya. De fons, junt amb una sensació més càlida, es va obrint una aroma de lavanda..

Gust: En boca destaca per la seva primera sensació cremosa, envoltant una acidesa que conforma la seva gran estructura i on es repeteixen amb més potència i persistència les notes d'aranja i lavanda com a eix de la personalitat d'aquest vi, elaborat amb varietats mediterrànies en un clima fred.

Albariño Torre Moreira

D.O. Rías Baixas. Bodega Marqués de Vizhoja

Albariño. 12,5%

2,50 / 11,50

Parker 88p

Color: Groc palla pàl·lid amb reflexos verdosos.

Aroma: De molta intensitat i complex, amb subtils aromes de fruites blanques carneses, poma i pera, amb fons d'herbes aromàtiques.

Gust: Franc, a l'entrada és suau i en el pas de boca s'aprecia la seva càrrega fruital i la seva bona integració entre àcid, dolç i grau. Molta persistència en retro-nasal, es prolonguen les aromes en nas.

Palomo Cojo

D.O. Rueda.

Verdejo. 12,5%

2,25 / 10,50

Color: Color palla brillant amb reflexes verdosos.

Aroma: Fresc, afruitat, d'herbes i cítrics.

Gust: Boca fresc, saborós en fruita i bona acidesa. Rodó i molt equilibrat.

Palacio de Bornos

D.O. Rueda.

Sauvignon blanc 100%. 13,5%

2,80 / 13,00

Peñín 88p

Color: Atractiu color groc palla pàl·lid, net i brillant.

Aroma: Potent aroma de llorer i notes de fruites tropicals, sobre fons de mel.

Gust: Fresc, afruitat i untuós en boca, amb un equilibri perfecte entre dolç i àcid.