


























CARTA DE POSTRES

I BEGUDES DE LA TERRA



-  Plats vegetarians
-  Plats sense gluten
-  Pregunta'ns-ho

LES NOSTRES POSTRES

| | |
|--|--|
| Escuma de crema catalana | 4,50    |
| Catànies amb xarrup de ratafia | 4,80   |
| Pastís de formatge amb mermelada de fruita vermella | 3,40   |
| Mel i mató amb pets de monja | 4,10    |
| Brownie casolà amb gelat de vainilla | 4,75  |
| Un Català (gelat de torró amb ratafia i avellanes) | 4,60   |
| Iogurt artesanal d'ovella | 2,90    |
| Flam de mató amb xarop d'avet i carquinyolis | 3,90  |
| Gelat de torró amb nata | 3,90   |
| Coulant de xocolata negra | 4,60  |

CERVESES ARTESANES CATALANES

Cervezes artesanals sense additius,
sense filtrar i no pasteuritzades

3,60

Pots demanar la carta de cerveses a la barra

RATAFIES

Elaborada amb la maceració de nous verdes, herbes aromàtiques i espècies. És ideal com a digestiu o per acompanyar les postres. La ratafia és tradicional dels nuclis rurals de la Catalunya Vella, i cada productor dona un toc especial al seu preparat, un secret molt ben guardat que passa de generació en generació.

Ratafia dels Raiers

La Pobla de Segur, Pallars Jussà

Ratafia Bosch

Sant Quirze de Besora, Osona

Ratafia Russet

Olot, la Garrotxa

Ratafia de l'avi Guillem

Esparreguera, Baix Llobregat

| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 1,95 |
| Gotet amb gel | 2,50 |
| Tub | 4,30 |

Ratafia Terrània

Girona, Gironès

| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 2,50 |
| Gotet amb gel | 3,55 |
| Tub | 6,30 |

AIGUARDENTS

Flor de Nhèu [aiguardent blanc amb aroma de ceps]

La Pobla de Segur, Pallars Jussà

Cassalla

Alcoi, Alcoià

| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 1,95 |
| Gotet amb gel | 2,50 |
| Tub | 4,30 |

Aiguardent d'herbes

Herbers, els Ports de Morella

Aiguardent de mel

Herbers, els Ports de Morella

| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 2,50 |
| Gotet amb gel | 3,55 |
| Tub | 6,30 |

CREMES

Licor d'ametlla

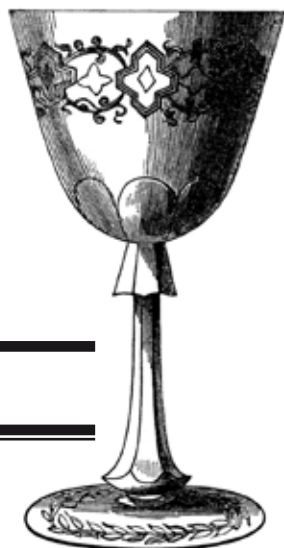
Palma, Mallorca

Crema de ratafia

Esparrequera, Baix Llobregat

Licor de crema catalana

El Masnou, Maresme



| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 1,95 |
| Gotet amb gel | 2,50 |
| Tub | 4,30 |

LICORS D'ARRÒS

Elaborats amb alcohol provinent de la hidròlisi i posterior fermentació de l'arròs del Deltebre, Baix Ebre.

Licor d'arròs

Licor de figues

Licor d'herbes

| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 1,95 |
| Gotet amb gel | 2,50 |
| Tub | 4,30 |

Esperit d'arròs

| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 2,50 |
| Gotet amb gel | 3,55 |
| Tub | 6,30 |

VERMUTS

És un licor aromatitzat amb herbes, format a base de vi neutre de bona qualitat, un toc d'absenta o donzell (planta aromàtica de sabor amarg) i altres espècies amargues i tòniques i és d'origen italià.

Vermut de la Casa

Reus, Baix Camp

| | |
|---------|------|
| Canyeta | 1,25 |
| Tub | 2,20 |

Vermut Yzaguirre Negre Reserva

Reus, Baix Camp

| | |
|---------|------|
| Canyeta | 2,50 |
| Tub | 3,45 |

Vermut Yzaguirre blanc

Reus, Baix Camp

| | |
|---------|------|
| Canyeta | 2,50 |
| Tub | 3,45 |

LICORS D'HERBES

Els licors d'herbes s'elaboren mitjançant la maceració en anís o la destil·lació de diverses herbes aromàtiques pròpies de cada zona.

Herbes dolces i seques de Mallorca

Marratxí, Raiguer

Aromes de Montserrat

Abadia de Montserrat, Bages

Estomacal Bonet

Sant Feliu de Guíxols, Baix Empordà

| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 1,95 |
| Gotet amb gel | 2,50 |
| Tub | 4,30 |

VINS DOLÇOS

Malvasia

Sitges, Garraf

| | |
|-------------------------|------|
| Canyeta o gotet amb gel | 1,75 |
| Tub | 2,60 |

Moscatell

Tarragona, Tarragonès

Mistela

Tarragona, Tarragonès

| | |
|-------------------------|------|
| Canyeta o gotet amb gel | 1,50 |
| Tub | 2,20 |

ALTRES

Licor de vi de nous

Arbeca, Les Garrigues

Licor de Cassís dera Val

La Pobla de Segur, Pallars Jussà

Licor de fruits del bosc els Fallaires

La Pobla de Segur, Pallars Jussà

| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 1,95 |
| Gotet amb gel | 2,50 |
| Tub | 4,30 |

Whisky Jaume I

Escòcia

| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 1,95 |
| Gotet amb gel | 2,50 |

Desperta Ferro!

Beguda energètica

2,80

Alter Cola

Cola catalana i antiimperialista

2,15

Tònica Catalana

2,05



LICORS PER COMBINAR

Cafè-licor

Alcoi, l'Alcoià. Elaborat a partir de la maceració de cafè de torrefacció natural en alcohol neutre. L'origen se situa al segle XIX, quan els treballadors de la indústria alcoiana duïen a la feina un recipient de llautó amb cafè, on afegien unes gotes d'aiguardent de canya, rom o brandi per combatre el fred de l'hivern.

Gin Xoriguer

Maó, Menorca. Resultat de la destil·lació d'alcohol de vi amb baies de ginebró i herbes aromàtiques. És una beguda típica de Menorca i l'origen se situa al segle XVIII, quan durant l'ocupació britànica els soldats demanaven la beguda llavors de moda a Europa, el gin.

Cassalla

Aiguardent de vi aromatitzat amb essència d'anís i altres plantes aromàtiques típicament mediterrànies, com ara el fonoll. Es diferencia de l'anís perquè té una graduació més alta i és més sec. Els combinats de cassalla són molt populars arreu del País Valencià.

Palo

Palma, Mallorca. Al segle XVII, per combatre la malària s'utilitzava l'extracte de quina. A la fi del segle XIX, a aquest beuratge "miraculós" s'hi va anar afegint arrop per millorar-ne el gust. Per fer-la més duradora davant la fermentació natural, s'hi va afegir alcohol: així va néixer el que avui coneixem com a Palo de Mallorca. A aquest licor, la tradició popular mallorquina li atribueix el do d'obrir la gana.

| | |
|---------------|------|
| Xarrup | 1,95 |
| Gotet amb gel | 2,50 |
| Tub | 4,30 |

COMBINATS

De cafè-licor

Burret o plis-plai: cafè-licor amb cola.

Mentida o mentideta: cafè licor amb refresc de llimona.

Barraqueta: cafè-licor amb orxata [només estiu].

Negreta: cafè-licor amb cervesa. 5,00

De Gin Xoriguer

Pomada: ginet amb refresc de llimona.

Pallofa: ginet amb sifó o gasosa.

Cabra de Pedreguer: ginet amb orxata [només estiu] 5,35

De cassalla

Palometa, nuvolet o tempesta: cassalla amb aigua. 3,10

Canari o xiflis: cassalla amb refresc de llimona. 5,00

Barrejat: cassalla amb mistela 4,40

De ratafia

Manelic: ratafia amb refresc de llimona.

Castanyeta: ratafia amb llet 5,00

De Terrània

Terrànic: ratafia amb tònica 6,10

De palo

Mesclat negre: palo amb anís sec.

Mesclat blanc: palo amb anís sec i dolç.

Prohibit: palo amb licor d'herbes, menta i anís sec 3,60

ALTRES COMBINATS

Montserratí

Aromes de Montserrat amb refresc de llimona i una punta de ratafia 5,00

Aiür

Whisky Jaume I amb beguda energètica Desperta Ferro! 5,90

Terra Lliure

Whisky Jaume I amb Alter Cola 5,35

Ferms!

Whisky Jaume I amb refresc de llimona o taronja 5,35

Gintònic català

Gin Marianna amb Tònica Catalana 5,35

Mau-mau

Vermut negre amb gasosa 2,40

Barreja de traginer o de Patum

Anís amb moscatell

| | | |
|--|----------------|-------------|
| | Canyeta | 2,10 |
| | Tub | 4,10 |

Tonet

Moscatell amb gasosa 3,05