

Cerveses Artesanes afruitades, fàcil de beure, bones per aperitiu i menjars lleugers

Edge Gose Margarita 4,60€ (IVA inclòs) 3,2% ALC Edge Brewing

14 IBU. Cervesa àcida i punt alt de salinitat típic de l'estil Gose. De color pàl·lid de cos lleuger i baixa graduació. Amb aromes i notes molt cítriques gràcies a la infusió en most de fulles de llima Kaffir i coriandre.

Ideal per aperitiu o per maridar amb peix sushi o ceviche

Edge VOILÀ 4€ (IVA inclòs) 5.6% ALC Edge Brewing

23 IBU. Cervesa blonde estil americà, de color palla groguenc, integra aromes a espècies com el clau i cítrics. D'entrada suau i amargor moderat ideal per maridar amb tot tipus de àpats.

Weiss Subur 4€ (IVA inclòs) 5,2% ALC : La Sitgetana

12 IBU. Cervesa afruitada amb notes de plàtan i fruita madura. Refrescant, lleugera i dolça al final. Fàcil de beure. Ideal per **aperitius i plats lleugers**.

Blonde Ale sense gluten 4€ (IVA inclòs) 4.5% ALC Cervesa Espiga

25 IBU. La Blonde Ale és una cervesa rossa clara d'alta fermentació, amb bombolla fina i abundant que conforma l'escuma blanca que la corona. Desprèn tot una amalgama d'aromes herbals, cítrics i afruitats que, juntament amb un cos lleuger i una carbonatació alegre, proporcionen accessibilitat i incrementen la sensació refrescant del líquid. Conclou amb un final sec, agradable i moderadament amarg.

Garage IPA 4€ (IVA inclòs) 6% ALC Cervesa Espiga

56 IBU. És cristal·lina, de color ambre clar amb reflexos ataronjats i una bombolla fina que conforma una escuma lleugerament beix. Al nas es perceben notes terroses, de pi i resina juntament amb matisos que evocuen pell de cítrics. En boca presenta una carbonatació alegre amb sabors amargs, un punt especiat i certa presència de malta que recorda a escorça de pa. Una IPA americana de caràcter clàssic.

Porter 4€ (IVA inclòs) 5% ALC Cervesa Espiga

57 IBU. Una capa cremosa d'escuma beix corona l'intens color negre i opac. El caràcter de les maltes torrefactes envaeixen el nas amb rotunds i complexes aromes de cafè, cacau, ametlla torrada, regalèssia, pa negre, vainilla i caramel torrat, entre altres. Tot i la seva graduació moderada, en boca esdevé sedosa i plena, amb amables sabors torrefactes i amargs gràcies al torrat de les maltes, seguit de notes herbals provinents dels llúpols.

Obaga, Brown Ale 4€ (IVA inclòs) 5% ALC Cervesa CTRETZE

30 IBU. Amb color caramel i opacitat pronunciada.

D'aroma dolç i lleugerament torrefacte. En boca denoten les maltes amb tocs de fusta i toffee. Perfecte equilibri entre amargor i dolçor

Maridatge amb amanida de formatge, Yakitori de gambes i postres com pastís de formatge.

Pale Ale 4,60€ (IVA inclòs) 5,3% ALC Cervesa Senglaris

36 IBU. Aroma amb marcat caràcter cítric. De gust refrescant i amargor moderada, deixa entreveure notes dolces i torrades proporcionades per les maltes que queden perfectament equilibrades per un final lleugerament amarg. Pot prendre com **aperitiu** i combina perfectament amb els nostres plats de **sushi, peixos i pizzas**.

**ROSSA sense gluten 4€ (IVA inclòs) 4,8% ALC Cervesa Estupenda
(Ecològica, apte per vegans)**

23 IBU. Suau, cítrica, fruita de pinyol, amargor rodona i dolça. Textura glicérida. Per **aperitiu o menjars lleugers (amanides, pastes, peixos)**.

Manila 3,50 € (IVA inclòs) 5,8% ALC San Miguel

28 IBU. Destaquen les aromes herbals amb tocs de caramel i torrat de les maltes. En boca és equilibrada en cos i intensitat d'amarg. Lleugera i seca, ideal per **aperitiu i menjar Japones com Yakisoba i Teriyaki**.

Cerveses Artesanes amb espècies, torrades, fosques o amb barrica, bones per prendre soles i acompanyar als menjars corresponents

Impala, American IPA 4,60€ (IVA inclòs) 6 % ALC Cervesa CTRETZE

50 IBU. Cervesa estil American IPA. L'escuma consistent però no pesada, el color coure i poc clarificada. En nas notes platan i galeta. En boca tocs resinosa, amargor, cos i gust equilibrat. Denota la fruita tropical madura típics dels llúpols americans. Final sec i aromàtic.

ZIGGY 4€ (IVA inclòs) 4,8 % ALC Edge Brewing

30 IBU. Cervesa estil IPA però de graduació moderada.

De cos mig i color ataronjat, aromes ben balancejades a fruita madura i maltes. En boca equilibri d'amargor i aroma dels llúpols. Tot i ser una cervesa expressiva en tots els sentits marida amb tota mena d'àpats.

Trad Jazz Returns 4,60€ (IVA inclòs) 6 % ALC Edge Brewing

60 IBU. Cervesa extra bitter d'estil britànic tradicional, de color coure i un profund aroma a maltes, cereal i un toc herbaci. En boca, de cos mig, transfereix notes dolces, amargor sec i fruita típica dels llevats East Kent Goldings. **Ideal per maridar amb Peix, carns, amanides o bé plats potents en gust com estofats, yakisoba.**

Barrica Bourbon 4€ (IVA inclòs)) 6,9% ALC Mahou

23 IBU. Color amber intens i brillant. Predominen les aromes a coco i vainilla de la fusta. Notes intenses de caramel i fruites madures. En boca és equilibrada amb cos i amargor moderats i un punt de dolçor

Cerveses Artesanes molt especials

SIBIRICA 7,50€ (IVA inclòs) 10,2 % ALC Edge Brewing i la col·laboració amb Zaovd.

52 IBU. **Cervesa d'estil Russian imperial stout** d'alta densitat i graduació.

De cos intens i color opac amb aromes herbàcies, ja que es macera amb romaní i closca de pinyons i resina d'un pi originari de Rússia anomenat Sibirica.

En boca Fresca i notes de regalèssia gràcies a les maltes torrefactes de base.

Per maridar amb el nostre **Cruixent d'ànec, Ravioli d'ànec fet a mà nostre, Teriyaki de bou, postres de Volcà de xocolata, Profiterol gegant amb xocolata calenta, gelat de vainilla** o com a cervesa de sobretaula

ViNs de lA cASa

10% IVA INCLÒS

		Anyada	Euros
<i>Vi Blanc de la Casa</i>	<i>Rovellats Blanc Primavera</i>	2019	8,95
<i>Vi Rosat de la Casa</i>	<i>Artiga Fustel</i>	2018	8,65
<i>Vi Negre de la Casa</i>	<i>Artiga Fustel</i>	2017	8,65
<i>Vi Negre Crianza de la Casa</i>	<i>Nekeas, Tempran.-Cabernet</i>	2014	10,80
<i>Cava de la Casa</i>	<i>O. Rossell, Cupatge Especial per La Fàbrica</i>		10,50

AmPolles peTItes

<i>Martin Codax</i>	<i>Martin Codax, Albariño</i>	2019	12,00
<i>Gramona</i>	<i>Gessami</i>	2019	12,95
<i>Marques de Riscal</i>	<i>Reserva</i>	2014	12,95
<i>Enate</i>	<i>Cabernet-Merlot</i>	2012	12,00

ViNS BlaNCs

D.O. PENEDEÈS

		Anyada	Euros
<i>Clot dels Oms</i>	<i>Chardonnay i Malvasia</i>	2016	12,95
<i>Pinord</i>	<i>Mireia Muscat-Sauvig-Gewurzt</i>	2019	14,05
<i>Lacrima Baccus</i>	<i>Mar i Cel</i>	2019	11,70
<i>Augustus</i>	<i>Xarel·lo Vermell</i>	2018	17,45
<i>Miquel Pons</i>	<i>Núria Montargull, Mus-Chard</i>	2019	12,50
<i>Can Feixes</i>	<i>Selecció coupatge</i>	2019	13,50
<i>Albet i Noya</i>	<i>3 Macabeus</i>	2019	13,65
<i>Can Descregut</i>	<i>Vinomi Xarel·lo Vermell</i>	2019	13,10
<i>Emendis</i>	<i>Trio, Macabeo-Chard-Muscat</i>	2019	13,25
<i>Torres</i>	<i>Waltraud Riesling</i>	2017	24,00
<i>Gramona</i>	<i>Gessamí Muscats</i>	2019	15,65
<i>Masia Freye</i>	<i>Parellada Muscat</i>	2019	13,00

D.O. PENEDES AMB BARRICA

<i>Tayaimgut</i>	<i>Sauvignon Blanc barrica</i>	2015	22,50
<i>Torres</i>	<i>Fransola Sauvignon blanc</i>	2017	29,00
<i>Enric Soler</i>	<i>Xarel·lo Improvisació</i>	2016	27,50
<i>Celler Pardas</i>	<i>Pardas Xarel·lo Barrica</i>	2016	25,50
<i>Mastinell</i>	<i>Gisele, Xarel·lo</i>	2015	17,15
<i>Castelloig</i>	<i>So Seré Xarel·lo</i>	2017	17,35
<i>Alemaný i Corrio</i>	<i>Xarel·lo Cargol Treu Vi</i>	2018	19,25
<i>Can Sumoll</i>	<i>(sense sulfits) Xarel·lo</i>	2019	16,25

D.O. PENEDES XAREL·LOS

		<i>Anyada</i>	<i>Euros</i>
<i>Oriol Rosell</i>	<i>Violet Xarel·lo</i>	<i>2018</i>	<i>13,75</i>
<i>Viladellops</i>	<i>Xarel·lo</i>	<i>2019</i>	<i>12,60</i>
<i>Vins El Cep</i>	<i>GR5 Senders Xarel·lo</i>	<i>2017</i>	<i>13,75</i>
<i>Nadal</i>	<i>Xarel·lo</i>	<i>2018</i>	<i>13,50</i>
<i>Albet i Noya</i>	<i>Xarel·lo Curios</i>	<i>2019</i>	<i>12,60</i>
<i>Mas Candi</i>	<i>Desig Xarel·lo</i>	<i>2019</i>	<i>13,85</i>
<i>Parés Baltà</i>	<i>Cosmic Xarel·lo</i>	<i>2019</i>	<i>14,75</i>
<i>Il·lustr3s</i>	<i>Il·lustr3s Xarel·lo</i>	<i>2017</i>	<i>13,25</i>

D.O. MONTSANT

<i>Celler Acustic</i>	<i>Acustic blanc</i>	<i>2017</i>	<i>16,25</i>
-----------------------	----------------------	-------------	--------------

D.O. TERRA ALTA

<i>7 Magnífics</i>	<i>Rebels de Batea</i>	<i>2019</i>	<i>15,25</i>
--------------------	------------------------	-------------	--------------

D.O. RIAS BAIXAS

		<i>Anyada</i>	<i>Euros</i>
<i>Paco y Lola</i>	<i>Albariño</i>	<i>2018</i>	<i>17,25</i>
<i>Martin Codax</i>	<i>Martin Codax, Albariño</i>	<i>2019</i>	<i>15,75</i>
<i>Pazo Barrantes</i>	<i>Pazo Barrantes, Albariño</i>	<i>2017</i>	<i>18,25</i>
<i>Terras Gauda</i>	<i>Terras Gauda, O-Rosal</i>	<i>2018</i>	<i>18,40</i>

D.O. RIOJA

<i>Capellanía</i>	<i>Marques de Murrieta, Viura</i>	<i>2014</i>	<i>25,75</i>
-------------------	-----------------------------------	-------------	--------------

D.O. RUEDA

<i>El Perro Verde</i>	<i>Verdejo</i>	<i>2019</i>	<i>14,70</i>
-----------------------	----------------	-------------	--------------

viNs roSats

D.O. PENEDÈS

		<i>Anyada</i>	<i>Euros</i>
<i>Can Descregut</i>	<i>Atrevit</i>	2019	12,15
<i>Torelló</i>	<i>Petjades Merlot</i>	2019	15,00
<i>Covides</i>	<i>Duc de Foix</i>	2019	10,75
<i>Gorner</i>	<i>Merlot</i>	2018	12,85
<i>Albet i Noya</i>	<i>Pinot Noir-Merlot</i>	2019	12,60
<i>Mas Comtal</i>	<i>Merlot Rosat de Llagrima</i>	2019	13,60
<i>Can Rafols dels Caus</i>	<i>Gran Caus Rosat</i>	2018	19,65
<i>Augustus</i>	<i>Cabernet Sauvignon Rosat</i>	2019	14,00
<i>1 + 1 = 3</i>	<i>Cabernet Sauvignon Rosat</i>	2019	13,00
<i>Parés Baltà</i>	<i>Ros de pacs</i>	2019	13,00
<i>Lacrima Baccus</i>	<i>Rosé & Clear</i>	2019	11,95

viNs neGres

D.O. PENEDÈS

		<i>Anyada</i>	<i>Euros</i>
<i>Covides</i>	<i>Duc de Foix</i>	2018	10,60
<i>Viladellops</i>	<i>Negre syrah Marcelan</i>	2014	16,10
<i>Viladellops</i>	<i>Garnatxa</i>	2017	12,50
<i>Can Feixes</i>	<i>Selecció</i>	2018	14,20
<i>Albet I Noya</i>	<i>Tempranillo Curios</i>	2018	12,60
<i>Albet I Noya</i>	<i>Syrah Col-lecció</i>	2016	20,05
<i>Albet i Noya</i>	<i>Les Timbes</i>	2016	15,50
<i>Mas Comtal</i>	<i>Antistiana Criança</i>	2016	16,45
<i>Torres</i>	<i>Atrium Merlot</i>	2018	15,60
<i>Can Rafols dels Caus</i>	<i>Petit Caus</i>	2017	13,05
<i>Can Rafols dels Caus</i>	<i>Gran Caus</i>	2011	24,00
<i>Clot dels Oms</i>	<i>Merlot, Ull de llebre</i>	2016	13,15
<i>Can Descregut</i>	<i>Benvingut Merlot</i>	2016	13,95
<i>Jean Leon</i>	<i>Reserva Le Haure</i>	2013	26,00
<i>Jean Leon</i>	<i>3055 Merlot Petit Verdot</i>	2018	16,75
<i>Castelloig</i>	<i>So Negre</i>	2017	15,00
<i>Alemaný i Corrio</i>	<i>Pas Curtei</i>	2016	19,25
<i>Parés Baltà</i>	<i>Indígena Garnatxa</i>	2018	14,90
<i>Parés Baltà</i>	<i>Hisenda Miret</i>	2016	28,00
<i>Augustus</i>	<i>Primer Negre</i>	2018	14,80
<i>1 + 1 = 3</i>	<i>Tempranillo Syrah</i>	2018	12,75
<i>Oriol Rosell</i>	<i>Rocaplana</i>	2018	16,85
<i>Celler Pardas</i>	<i>Negre Franc</i>	2014	18,65

D.O. RIOJA

		<i>Anyada</i>	<i>Euros</i>
<i>Finca Allende</i>	<i>Allende</i>	2013	21,75
<i>Marques de Murrieta</i>	<i>Reserva</i>	2015	21,75
<i>Marques de Vargas</i>	<i>Reserva</i>	2014	22,85

D.O. RIBERA DEL DUERO

<i>Pago de Carraovejas</i>		2017	31,25
<i>Pago de Capellanes</i>	<i>Crianza</i>	2016	27,00
<i>Torres</i>	<i>Celeste Crianza</i>	2016	24,00
<i>Vizcarra Ramos</i>	<i>Crianza</i>	2016	17,85

D.O. JUMILLA

<i>Artiga Fustel</i>	<i>La Bestia</i>	2015	18,35
<i>Bodegas Juan Gil</i>	<i>Juan Gil</i>	2016	18,65
<i>Lobban Wines</i>	<i>El Gordito Monstrell i Syrah</i>	2013	13,65

D.O. MONTSANT

		<i>Anyada</i>	<i>Euros</i>
<i>Acustic</i>	<i>Acustic</i>	2017	17,25
<i>Celler Laurona</i>	<i>Laurona</i>	2010	20,65
<i>7Magnífics</i>	<i>El senat del Montsant</i>	2017	18,95

D.O. PRIORAT

<i>Coop. Gratallops</i>	<i>Onix</i>	2018	14,85
<i>Alvaro Palacios</i>	<i>Les Terrasses</i>	2017	30,45
<i>Alvaro Palacios</i>	<i>Camins del Priorat</i>	2018	22,00

D.O. CONCA DE BARBERÀ

<i>Mas Foraster</i>	<i>Els Nanos</i>	2018	11,80
<i>Mas Foraster</i>	<i>Trepat Vinyes Velles</i>	2017	17,00

cAVa

Euros

<i>Castellroig</i>	<i>Sabaté iCoca Mosset nature</i>	<i>17,65</i>
<i>Emendis</i>	<i>Inum Nature</i>	<i>14,05</i>
<i>Lacrima Baccus</i>	<i>Brut Nature Reserva</i>	<i>12,00</i>
<i>Castell de Vilarnau</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>14,75</i>
<i>Oriol Rossell</i>	<i>Brut Nature Reserva</i>	<i>14,75</i>
<i>Juvé Camps</i>	<i>Reserva de La Família</i>	<i>20,10</i>
<i>Huguet</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>18,00</i>
<i>Rexach Baquès</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>16,60</i>
<i>Can Descregut</i>	<i>Brut Nature Reserva</i>	<i>14,60</i>
<i>Mastinell</i>	<i>Gran Reserva Brut Nature</i>	<i>17,50</i>
<i>Recaredo</i>	<i>Terrers Nature</i>	<i>24,95</i>
<i>Llopart</i>	<i>Brut Nature Reserva</i>	<i>17,80</i>

EsCUmOsoS

Euros

<i>Loxarel</i>	<i>Vintage nature</i>	<i>2013</i>	<i>14,80</i>
<i>Raventos i Blanc</i>	<i>Blanc de Blanc</i>		<i>17,50</i>

CAvEs RoSAtS

<i>Gramona</i>	<i>Argent Pinor Noir 100% Gran Reserva</i>	<i>32,45</i>
<i>Cellers AT Roca</i>	<i>Cava Rosat reserva 2015</i>	<i>17,45</i>
<i>Vins El Cep MIM Natura</i>	<i>Pinot Noir 100% Brut Reserva</i>	<i>17,85</i>

Caves de Paratge

Euros

<i>Vins El Cep</i>	<i>CLAROR</i>	<i>35,75</i>
--------------------	---------------	--------------

10% IVA INCLÒS