

ERAGALUZ

SPUNTINI

Tomato and rosemary Focaccia — € 7

Lobster croquettes 4 units — € 14

Skordalia with grilled bread — € 11

Scallop Carpaccio with black olive and orange — € 17

Vitello tonnato — € 16



PER COMINCIARE

Tomato tart with tapenade,
Squacquerone and basil — € 16

Grilled asparagus salad with pecorino,
mint and lemon — € 15.50

Radicchio salad with mantovan pear,
gongorzola, hazelnut and balsamic — € 15

Duck salad in Modena vinegar
with red apple from Trentino and grapefruit — € 18

Burrata with artichoke, pecorino cheese,
mint and bean pesto — € 16

Fennel carpaccio, dried tomato,
burrata and olives — € 14.50

Tuna carpaccio, olive oil and
Pantelleria capers — € 19

Roasted San Marzano tomatoes with smoked
aubergine and pumpkin seed pesto — € 15

ERAGALUZ

PESCE AND MEAT

Seabass cotoletta with herbal salad — € 24

Grilled turbot with roasted peppers
and Martini — € 28

Tonno Vitelatto with celeri puree — € 28

Squid with 'nduja and rustic puree — € 19

Steak tartare bruschetta
with watercress and pickles — € 18

Tuscan style beef burger — € 18

Beef tenderloin alla Rossini — € 30



PASTAS

Tagliolini cacio e pepe — € 16.50

With winter truffle — € 25

Green tagliatelle, spinach, snow peas,
asparagus and parmesan — € 16

Risotto alla milanese
with monkfish ossobucco — € 24

Pappardelle with oxtail ragu — € 19

Paccheri with red mullet — € 19

Fresh fusilli with 'nduja, burrata
and tomatoes — € 16.50

Spaghetti alla duck carbonara — € 19.50

ተገልግሎት

DOLCI

Cheesecake — € 9

Tiramisu — € 9

Citrus soup with fruit and pineapple
and ginger sorbet — € 8

Millefeuille with salted caramel — € 9

Hazelnut coulant with seasonal ice cream — 10€

Limoncello pie — € 8

Artisan ice cream — € 7

CARTA DE VINOS

COPAS

VINOS BLANCOS

Viña Salceda — 5,20€
DO RUEDA | Verdejo

Pazito Barrantes — 6,40€
DO RIAS BAIXAS | Albariño

Pandora — 5,75€
DO RUEDA | Sauvignon Blanc

Gran Caus — Copa 7€
DO PENEDES | Xarel·lo,
Chenin Blanc, Chardonnay
* *Agricultura Ecológica*

VINOS TINTOS

Les Argiles d'Orto — 5,40€
D.O MONTSANT | Garnacha, Carinyena

Arrocal — 6,40€
D.O RIBERA DEL DUERO | Tempranillo

Marqués de Murrieta — 6,90€
DOCa RIOJA | Tempranillo, Graciano,
Mazuelo, Garnacha

Terra Remota Camino — Copa 8€
DO EMPORDÀ | Garnacha, Syrah,
Cabernet Sauvignon, Tempranillo

VINOS TINTOS

TINTOS AFRUTADOS

Les Argiles d'Orto — 27€
D.O MONTSANT | Garnacha, Carinyena

Abadal Matis — 32€
DO PLA DE BAGES | Cabernet
Sauvignon y Mandó

Arrocal — 32€
D.O RIBERA DEL DUERO | Tempranillo

Terra Remota Camino — 40€
DO EMPORDÀ | Garnacha, Syrah,
Cabernet Sauvignon, Tempranillo
* *Agricultura Ecológica*

El Grifo Ariana — 43€
DO LANZAROTE | Listán Negro Syrah

TINTOS CON CRIANZA

Marqués de Murrieta — 34€
DOCa RIOJA | Tempranillo, Graciano,
Mazuelo, Garnacha

Altos Del Terral Crianza — 37€
DO RIBERA DEL DUERO | Tinta fina

Gran Caus — 37€
DO PENEDES | Cabernet Sauvignon,
Merlot y Cabernet Franc

Azpilicueta Reserva — 37€
DOCa RIOJA | Tempranillo, Graciano,
Mazuelo

Samsara — 42€
DOQ PRIORAT | Garnacha, Cariñena

El Espino — 56€
DO RIBERA DEL DUERO | Tinta Fina

Viña Tondonia — 60€
DOCa RIOJA | Tempranillo, Garnacha,
Mazuelo, Graciano

Divoto — 58€
DOC SALENTO | Copertino

Salanques — 60€
DOQ PRIORAT | Garnacha, Cariñena

TINTOS ESTRUCTURADOS

Numanthia — 59€
DO TORO | Tinta de Toro

Ex ex 12 — 60€
DO EMPORDÀ | Syrah, Merlot,
Samsó, Cabernet, Monastrell,
Garnacha, Cabernet franc

Teixar — 80€
DO MONTSANT | Garnacha Peluda

904 Gran Reserva — 100€
DOCa RIOJA | Tempranillo y Graciano

Mas Martinet Cami
Pesseroles 2021 — 125€
DOC PRIORAT | Garnacha, Cariñena

Mas Doix 2019 — 133€
DOQ PRIORAT | Cariñena y Garnacha

Grevrey Cambertin
Luis Latour 2020 — 155€
AOC BORGOÑA | Pinot Noir

Emilio Moro Malleolus
Finca Sanchomartín 2019 — 165€
DO RIBERA DEL DUERO | Tinta Fina

Castillo Ygay
Gran Reserva 2011 — 235€
DOCa RIOJA | Tepranillo, Mazuelo

VINOS ROSADOS

Villa Matilde — 5,80
DOCG FIANO DI AVELLINO | Aglianico

ESPUMOSOS

Torelló Brut Reserva — 5,80€
DO CORPINNAT | Xarel·lo, Macabeo
y Parellada

VINOS BLANCOS

BLANCOS AFRUTADOS

Viña Salceda — 25€
DO RUEDA | Verdejo

Pandora — 26€
DO RUEDA | Sauvignon

Pazito Barrantes — 27€
DO RIAS BAIXAS | Albariño

Pinot Grigio Fossa Mala — 27,80€
DOC FRIULI | Pinot Grigio

Suell Bucce — 35€
IGP TERRE SICILIANE | Grillo
* *Vino Natural*

Corte Sant Alda Indi — 37€
VALPOLICELLA | Garganega
Orange Wine

BLANCOS MADUROS

Villa Matilde Fiano
di Avellino — 30,50€
DOCG FIANO DI AVELLINO | Fiano

Apollonio Laicale — 37€
DOC SALENTO - APULIA | Chardonnay

Graus Caus — 37€
DO PENEDES | Xarel·lo, Chenin Blanc,
Chardonnay
* *Agricultura Ecológica*

La Misión — 44€
DO CASTILLA Y LEÓN | Verdejo
* *Agricultura Ecológica*

Godeval Cepas Vellas — 46€
DO VALDEORRAS | Godello

Bucci — 48€
DOG VERDICCHIO | Verdicchio

Murmuri — 49€
D.O. CA PRIORAT | Garnacha, Macabeo

Finca la Nevera — 53€
DOCa RIOJA | Maturana blanca

Viña Tondonia Gran Reserva — 75€
DOCa PRIORAT | Viura y Malvasia

ESPUMOSOS

ESPUMOSOS LIGEROS

Torelló Brut Reserva — 29,50€
DO CORPINNAT | Xarel·lo, Macabeo
y Parellada

Raventós i Blanc de Nit — 36,50€
DO CONCA DEL RIU ANOIA | Xarel·lo,
Macabeo, Parellada y Monastrell

Juve i Camps Reserva
de la Familia — 36,50€
DO CAVA | Xarel·lo, Macabeo
y Parellada

Torelló Finca Can Martí Brut
Reserva — 38,50€
DO CORPINNAT | Xarel·lo, Macabeo,
Chardonnay y Parellada

Louis Roederer Collection 244 — 70€
A.O.C CHAMPAGNE | Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier

ESPUMOSOS MADUROS

Perrier Jouet Blanc de Blancs — 100€
AOC CHAMPAGNE | Chardonnay

La Capella — 130€
DO CAVA | Xarel·lo. Brut Nature
* *Paratge Qualificat*

Louis Roederer Brut
Vintage Rose — 150€
AOC CHAMPAGNE | Pinot Noir,
Chardonnay

Taittinger Prelude Gran Cru — 145€
AOC CHAMPAGNE | Chardonnay,
Pinot Noir

ROSADOS

ROSADOS LIGEROS

Chivite — 29€
DO NAVARRA | Garnacha

Can Sumoi La Rosa — 30€
DO PENEDES | Parellada, Sumoll
y Xarel·lo
* *Agricultura de poca intervenció*

Villa Matilde — 35€
DOCG FIANO DI AVELLINO | Aglianico

Robiza — 38 €
DO MURCIA | Sauvignon, Tempranillo

CÓCTELES

MOCKTAILS

LIMONADA	6€
Jengibre, Pepino, Fresa, Fruta de la pasión, Mango	
VIRGIN MOJITO	8€
VIRGIN MARY	8€
SAN FRANCISCO	8€
SHIRLEY TEMPLE	8€

APERITIVOS

NEGRONI	11€
TOM COLLINS	11€
BLOODY MARY	11€
DRY MARTINI	11€

SPRITZ

APEROL	9€
CAMPARI	9€
HUGO	9€
LIMONCELLO	9€

SOURS

AMARETTO	11€
WHISKY	11€
PISCO	11€
GIN	11€

COCKTAILS

MOJITO	11€
CAIPIRINHA	11€
MARGARITA	11€
PORN STAR MARTINI	12€
PIÑA COLADA	12€
TEQUILA SUNRISE	11€
SEX ON THE BEACH	11€
MANGO JULEP	12€
FRESHWELL	12€
GIN BASIL	12€
MOSCOW MULE	11€
COSMOPOLITAN	12€
EXPRESSO MARTINI	11€

CERVEZAS

Estrella barril — 3,55€

Free Damn — 3,10€

Inedit Barril — 4,55€

Damn Lemon — 3,10€

Complot Ipa — 4,10€

VERMUTS

Fot-li — 5,70€

Martini Rubino — 5,70€

Martini Ambrato — 5,70€

Pernod Con Agua — 8,20€

Ricard Con Agua — 8,20€

Petroni Blanco — 5,20€

Petroni Negro — 5,20€