RESTAURANT I TAPES



CASA CODER

Carta · Dishes · La Carte

RESTAURANT I TAPES

CASA CODER

DE L'ANTIGA CASA CODER A L'ACTUAL CASA DE MENJARS

Coder sempre ha estat un nom lligat a la més viva història de la ciutat de Reus. Se'n tenen notícies que des del 1776 i l'any 1790 Joan Coder va fundar l'establiment que ara coneixem com a Casa Coder.

Ubicada a la plaça del Mercadal, el rovell de l'ou de la ciutat fins a la fi del segle passat, la Casa Coder venia tot tipus de productes i curiositats al costat de parades de verdura, dels fabricants d'aiguardent i dels venedors d'aviram viva. Esperma de balena, te de roca, anís estrellat, midó en flor o confits purgants són alguns exemples de l'exòtic caràcter botiguer de Casa Coder, Des dels seus inicis fins a la coneguda drogueria, la botiga va anar passant de generació en generació conservant el seu aspecte genuí.

És precisament aquest esperit el que ens ha motivat a preservar la dimensió històrica que Casa Coder té per la gent de Reus. Ara, amb respecte i admiració, la nostra intenció és fer arribar a la Casa Coder en forma de restaurant a l'activitat diària de tots els ciutadans i visitants de Reus.

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies

Aviso para las personas con alergias o intolerancias

Warning for people with allergies or intolerances

Avertissement pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances

---

Consulteu el nostre personal

Consulte nuestro personal

Check out our staff

Découvrez notre équipe

Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix

Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece

This establishment has available information about the dishes it offers

Cet établissement a des informations disponibles sur les plats qu'il propose



Amanides Ensaladas · *Salads* · *Salades*



Salmó marinat, feta, mezclum i tomàquet de temporada

Salmón marinado, queso feta, mezclum y tomate de temporada

Marinated salmon, feta, mesclun and seasonal tomatoes

Saumon mariné, feta, mesclun et tomates de saison

12,80 €



Amanida de tomàquet, alvocat i mozzarella amb pesto i olives mortes

Ensalada de tomate, mozzarela, aguacate, pesto y olivas

Tomato salad, avocado and mozzarella with pesto and dried black olives

Salade de tomates, avocat et mozzarella avec pesto et olives noires confites

13,80 €



Ventresca de bonítol, tomàquet de temporada i ceba

Ventresca de bonito, tomate de temporada y cebolla

Bonito belly, seasonal tomato and onion

Ventrèche de bonite, tomates de saison et oignon

13,80 €



Amanida de patata russa amb pernil ibèric i crostonets (estiu)

Ensaladilla rusa con jamón Ibérico y picatostes (verano)

Russian potato salad with Iberian cured ham and croutons (summer)

Salade de pommes de terre russes avec jambon ibérique et croûtons (saison d'été)

11,50 €



Carpaccio de Tomàquet rosa,anxoves de l'escala, encurtits i parmesà

Carpaccio de tomate rosa con anchoas de l'Escala, queso parmesano y encurtidos

Carpaccio of pink tomatoes with anchovies from La Escala, parmesan cheese and pickles

Carpaccio de tomate rose, anchois de L'Escala, parmesan et pickles

13,90 €

Amanida de formatge de cabra gratinat amb pinyons, maduixes i nous

Ensalada de queso de cabra gratinado con piñones, fresas y nueces

Salad with goat cheese au gratin with pine nuts, strawberries and walnuts

Salade de fromage de chèvre gratiné avec pignons, fraises et noix

13,90 €



Entrants **freds** Entrantes **fríos** · ***Cold*** *appetizers* · *Entrées* ***froides***



Tataki o sashimi de tonyina (Balfegó) amb soja gingebre i sèsam

Tataki o sashimi de atún rojo *(Balfegó)* con soja jengibre y sésamo

Tuna (Balfegó) tataki or tuna sashimi with ginger soya and sesame

Tataki ou sashimi de thon (Balfegó) avec soja, gingembre et sésame

18,90 €



Gaspatxo amb guarnició / Salmorejo (estiu)

Gazpacho con guarnición / Salmorejo (verano)

Gazpacho with garnish / Salmorejo (summer)

Gaspacho avec garniture / Salmorejo (saison d'été)

9,50 €



Carpaccio de peus de porc i ceps gratinats amb foie i pinyons

Carpaccio de manitas de cerdo, ceps gratinados, micuit y piñones

Pig's trotter Carpaccio and wild mushrooms with foie and pine nuts

Carpaccio de pieds de porc et cèpes gratinés au foie gras et pignons

15,80 €



"Steak tartar" de vedella

"Steak tartar" de ternera

"Steak tartar" of rested veal

« Steak tartare » de veau maturé

19,50 €

Carpaccio de gamba vermella,wakame i vinagreta de ous de salmó

Carpaccio de gambas con tomate confitado, polvo de aceitunas negras y vinagreta de frutos secos

Carpaccio of prawns with tomato confit, black olive powder and dried fruits vinaigrette

Carpaccio de gambas, tomate confite, poudre d'olive noire et vinaigrette aux fruits secs

14,80 €



Amb **pa de coca** Con **Pan de Coca** · *With* ***dough bread*** · *Avec de* ***la fougasse***



Sardina fumada amb tomàquet confitat i ceba morta (2u)

Sardina ahumada con tomate confitado y cebolla (2u)

Smoked sardine with tomato preserve and pickled onion (2 units)

Sardine fumée avec tomate confite et oignon confit (2 unités)

8,80 €



Taula de formatges amb fruits secs i codonyat

Tabla de quesos con frutos secos y membrillo

Assorted cheeses with nuts and quince preserve

Planche de fromages aux fruits secs et coing

16,90 €



Llengües de llonganissa de Vic

"Lenguas" de longaniza de Vic

Slices of llonganissa (Catalan dry-cured pork sausage)

Tranches de llonganissa de Vic (saucisse catalane de viande de porc assaisonnée)

10,50 €



Encenalls de pernil Ibèric pur d'aglà

Virutas de jamón Ibérico de bellota puro

Acorn-fed Iberian ham shavings

Copeaux de jambon ibérique "de bellota" (gland)

21,00 € (1/2, media, half 13,50€)



Seitons en vinagre

Boquerones en vinagre

European anchovies with vinegar

Anchois frais au vinaigre

9,80 €

Ració de pa de coca de vidre cuit al moment

Ración de pan de coca de cristal horneado al momento

Portion of dough bread baked before serving

Portion de fougasse préparée à la commande

4,20 €



Del **Mar** Del **Mar** · *From* ***the Sea*** · *De* ***la Mer***



Seitó fresc de Tarragona fregit

Boquerones frescos de Tarragona fritos

Fried fresh European anchovies from Tarragona

Anchois frais de Tarragone frits

10,80 €



Pop a la gallega amb pebre de la Vera i oli D.O. Siurana

Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera y aceite D.O. Siurana

Galician-style octopus with pimentón de la Vera (smoked paprika) and olive oil

Poulpe à la galicienne au poivre de La Vera et huile d'olive AO. Siurana

19,50 €



Saltat de calamars amb alls tendres, carxofa i botifarra negra

Salteado de calamares con ajos tiernos, alcachofa y butifarra negra

Sautéed squids with garlic shoots, artichoke and blood sausage

Sauté de calamars à l'ail frais, artichaut et boudin noir

19,50 €

Musclos de roca a la planxa amb sal i pebre

Mejillones de roca a la plancha con sal y pimienta

Grilled mussels with salt and pepper

Moules de roche grillées au sel et poivre

10,40 €



Del **Mar** Del **Mar** · *From* ***the Sea*** · *De* ***la Mer***



Calamarsets a l'andalusa

Calamares a la andaluza

Andalusian small squids

Petits calamars à l'andalouse

12,00 €



"Rabas" de calamar

Rabas de calamar

Squid strips

Friture de calamars

10,70 €



Gamba vermella amb allet i bitxo

Gamba roja picantona al ajillo

Red shrimps with garlic and hot pepper

Gambas rouges à l'ail et piment rouge

18,90 €



Gamba vermella la planxa

Gamba roja a la plancha

Grilled Red shrimps

Gambas rouges grillé

18,50 €

Xirles amb salseta de ceba i pinyons

Chirlas con sofrito de cebolla y piñones

Clams with onion and pine nuts sauce

Palourdes à la sauce d'oignon et pignons

11,80 €



Els nostres **clàssics** Nuestros **clásicos** · *Our **classics*** · *Nos **classiques***



"Tortitas de camarón" del far de Cadis

Tortitas de camarón del faro de Cádiz

Shrimp pancakes from "el faro de Cádiz"

Omelettes de crevettes du phare de Cadix

2,10 €/u



Paperina de " Camarón"

Papelina de camarones fritos

Shrimp pancakes served on a paper cone

Crevettes en cornet de papier

9,30 €



Bunyols de bacallà amb xutney d´hortalisses

Buñuelos de bacalao con chutney de hortalizas

Cod fritters with vegetable chutney

Beignets de morue avec chutney aux légumes

11,40 €



Aletes de pollastre adobades a casa

Alitas de pollo caseras en adobo

Home-made pickled chicken wings

Ailes de poulet marinées maison

8,50 €



Flor de carxofa cruixent a la llauna "Rosa de Reus"

Flor de alcachofa "Rosa de Reus" crujiente con pimentón

Crunchy Artichoke hearts "a la llauna"

Fleur d'artichaut croquant "a la llauna"

3,80 €/u



Cargols a la llauna

Caracoles a la " Llauna"

Snails a la llauna (seasoned and cooked)

Escargots a la llauna (assaisonnés et cuits)

15,80 €



Patates braves

Patatas bravas

"Patatas bravas"

"Patatas bravas"

6,90 €



Pota de pop a la planxa, tomàquet, alvocat i gratinat d'allioli

Pata de pulpo a la plancha, tomate confitado, aguacate y alioli gratinado

Grilled octopus legs, tomato, avocado and allioli au gratin

Tentacules de poulpe grillées, tomate, avocat, gratiné à l'allioli

19´80 €

Els nostres **clàssics** Nuestros **clásicos** · *Our* ***classics*** · *Nos* ***classiques***



Croquetes de ceps i foie

Croquetas de boletus y foie

Wild mushrooms and foie croquettes

Croquettes de cèpes et foie gras

9,30 €



Croquetes de gamba

Croquetas de gamba

Flambéed red prawn croquette

Croquette de gamba rouge flambée

9,50 €



Croquetes de xipirons

Croquetas de chipirón en su tinta

Baby cuttlefish croquettes

Croquettes de calamar encre

9,50 €



Mini croquetes de pernil

Mini croquetas de jamón

Ham croquettes mini

Croquettes de jambon mini

9,50 €



Ou trencat amb patata i pernil Ibèric d'aglà

Huevo roto, patatas y jamón Ibérico de bellota

Eggs sautéed with potatoes and acorn-fed Iberian ham

Oeufs au plat brouillés avec pommes frites et jambon ibérique

13,90 €



Ous amb foie i "tartufata" blanca

Huevos con foie y tartufata blanca

Eggs with foie and white truffle

Oeufs avec foie gras et truffe blanche

12,80 €



Barrets de capella farcits de foie i gratinats amb crema de tòfona blanca

Pasta fresca rellena de foie y gratinada con trufa blanca

Raviolis au gratin stuffed with foie white truffle cream

Ravioli farcis au foie gras et gratinés à la crème de truffe blanche

13,80 €



Pebrots del Padrón amb flor de sal

Pimientos del Padrón con flor de sal

Pimientos del Padrón (green peppers)

Piments de Padrón à la fleur de sel

9,80 €

Croquetes de carn d'olla

Croquetas de cocido

Croquettes made with carn d'olla (Catalan stew made of meat, vegetables and legumes)

Croquettes de carn d'olla (ragoût catalan de viande et légumes)

8,90 €



Peixos Pescados · *Fish* · *Poisson*



Calamar a la planxa amb oli de menta, alfàbrega i patates rosses

Calamar de potera a la plancha con aceite de hierbabuena y albahaca

Grilled squid with mint oil and basil

Calamar (pêché à la turlutte) à la plancha et huile à la menthe et au basilic

19,50 €



Rèmol fregit amb salsa tàrtara , xerrys i llima

Rodaballo frito con lima y salsa tártara

Fried sea bream with lime and tartar sauce

Turbot frit au citron et sauce tartare

18,80 €

Daus de bacallà confitat amb tomàquet i gratinat amb mussolina d'alls

Dados de bacalao confitado con tomate, alioli y almendras

Dices of cod confit with tomato alioli and almonds

Dés de morue confite, tomate, aïoli et amandes

19,00 €



Carns Carnes · *Meat* · *Viandes*



Costelletes i mitjanes de cabrit a la milanesa

Costillas y medianas de cabrito a la Milanesa

Goat kid ribs and steak Milanese

Côtelettes de chevreau à la milanaise

17,00 €



Filet de vedella a la planxa o salsa cafè de París

Solomillo de ternera en salsa café de París (o a la plancha)

Grilled veal tenderloin or cafè de Parìs sauce

Filet de veau ou sauce café de Paris

21,00 €



Pluma ibèrica d´aglà laminada amb patates rosses

Pluma Ibérica de bellota con chimichurri argentino

Acorn fed Iberian pork tenderloin with Argentinian "Chimichurri"

Carré (pluma) de porc ibérique (nourri aux glands) et sauce 'chimichurri' argentine

19,00 €



Nuggets de pollastre casolans

Nuggets de pollo caseros

Homemade chicken nuggets

Nuggets de poulet faits maison

9,90 €

"Txuleton de vaca" madurat laminat al ferro

"Txuleton de vaca" madurado laminado al hierro

Marinated veal steak served on a hot platter

Tranches de côtes de veau marinées et servies sur planche chaud

39,40 €



Arrossos Arroces · *Rice* · *Riz*



Risotto de bolets i parmesà (mín. 2 persones)

Risotto de setas y parmesano (mín.2 personas)

Risotto with mushrooms and parmesan cheese (min. 2 people)

Risotto de cèpes et parmesan (minimum 2 personnes)

14,50 €



Arròs de gamba vermella papada i carxofa (mín. 2 persones)

Arroz de carabinero, papada y alcachofa (mín. 2 personas)

Rice with red shrimps, pork shoulder and artichoke (min. 2 people)

Riz aux gambas rouges, poulpe et artichaut (minimum 2 personnes)

21,00 €

Paella de peix i marisc (mín. 2 persones)

Paella de pescado y marisco (mín. 2 personas)

Fish and seafood paella (rice) (min 2 people)

Paëlla de poisson et fruits de mer (minimum 2 personne)

18,80 €



Coques de pa d´oli i pasta

Cocas / Pizzas *y pasta* · ***Flat bread / Pizza*** *and pasta* · ***Coca / Pizza*** *et des pâtes*



Coca pizza d´oli amb tonyina,ceba i olives

Coca pizza de atún con aceitunas y mozzarella

Tuna flatbread pizza with olives and mozzarella cheese

Coca pizza au thon, olives et mozzarella

14,80 €



Coca pizza d´oli amb pernil ibèric

Coca pizza de jamón Ibérico de bellota

Acorn fed Iberian ham flatbread pizza

Coca pizza au jambon ibérique (nourri aux glands)

18,00 €



Canelons casolans

Canelones caseros

Home-made cannelloni

Cannelloni maison

13,35 €

Coca d´oli d´espinacs a la catalana formatge de cabra i papada ibérica

Coca de aceite con espinacas a la catalana, queso de cabra i velo de papada Ibérica

Flatbread with Catalan-style spinach, goat's cheese and Iberian jowl veil

Coca à l'huile, épinards à la catalane, fromage de chèvre et lamelle de joue de porc ibérique

16,50 €



Postres Postres ·*Desserts* · *Desserts*



Sorbet de llimona al vodka

Sorbete de limón al vodka

Lemon sorbet with vodka

Sorbet de citron à la vodka

4,90 €



Gelat de vainilla amb suc de taronja i maduixes

Helado de vainilla con zumo de naranja y fresas

Vanilla ice-cream with orange and strawberry juice

Glace vanille au jus d'orange et fraises

5,80 €



Mel i mató amb nous

Requesón con nueces y miel

Milk curd with walnuts and honey

Miel et fromage blanc aux noix

5,80 €



Postre de pinya colada amb gelat de coco

Postre de piña colada con helado de coco

Piña colada with coconut ice-cream

Dessert de piña colada avec glace de coco

5,90 €



Coulant de Xocolata amb gelat de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Chocolate coulant with vanilla ice-cream

Moelleux de chocolat avec glace de vanille

5,80 €

Crema catalana amb pinya i pols d'avellanes

Crema catalana con piña y polvo de avellanas

Catalan custard with pineapple and hazelnut powder

Crème catalane avec ananas et poudre de noisettes

5,90 €



Postres Postres ·*Desserts* · *Desserts*



Gotet de iogurt grec amb mango crumble i maduixes

Vasito de yogur griego con mango, crumble y fresas

Small glass of Greek yogurt with mango, crumble and strawberries

Petit yaourt grec au crumble de mangue et fraises

5,80 €



Trencadís de fruites naturals amb gelat i Cointreau

Macedonia de frutas naturales con helado y Cointreau

Fresh fruit salad with ice-cream and Cointreau

Salade de fruits frais avec glace et Cointreau

5,40 €



"Strawberry cheese cake" (formatge amb maduixes i crumble)

"Strawberry cheese cake" (queso fresco con fresas y crumble)

Strawberry cheese cake

"Strawberry cheese cake" (gâteau au fromage blanc et fraises)

5,60 €



Pastís d'avellanes rus amb crema anglesa

Pastel de avellanes ruso con crema inglesa

Hazelnut cake with custard

Gâteau russe aux noisettes à la crème anglaise

5,50 €



Crep de gelat d'avellanes del Baix Camp i xocolata calenta

Crep de helado de avellanas del Baix Camp y chocolate caliente

Crepe with hazelnut ice-cream from Baix Camp and hot chocolate

Crêpe avec glace aux noisettes du Baix Camp et chocolat chaud

5,50 €



Pa de pesic borratxo amb "yema" cremada i el seu gelat

Bizcocho borracho con yema quemada y su helado

Sponge cake with crème brûlee and ice-cream

Gâteau ivre avec crème glacée

5,60 €

Menjablanc de Reus

"Menjarblanc" de Reus

Menjar blanc de Reus (pudding)

Menjarblanc from Reus (Catalan pudding)

5,20 €



Bodega Bodega · *Cellar* · *Cave*

VINS NEGRES VINOS TINTOS / RED WINES / VINS ROUGES

PRIORAT

Petit Nur	**Pedragosa**	8 mesos	Roure francès / Americà	Garnatxa, Sansó	**21,40 €**
Les Crestes	**Mas Doix**	10 mesos	Roure francès	Garnatxa, Carinyena, Syrah	**26,50 €**
Brúixola del Priorat	**Terra i Vins**	5 mesos	Roure francès	Garnatxa, Sansó, Syrah	**23,00 €**
Els pics de Mas Alta	**Mas Alta**	14 mesos	Roure francès / Formigó	Garnatxa, Carinyena, Merlot, Cabernet Sauvignon	**25,00 €**
Artigas	**Mas Alta**	16 mesos	Roure francès	Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon	**29,50 €**
GR-174	**Casa Gran del Siurana**	5 mesos	Roure francès	Cabernet, Garnatxa, Carinyena	**21,80 €**

MONTSANT

L'Efecte Volador	**Josep Grau**	6 mesos	Formigó	Garnatxa, Carinyena	**19,50 €**
La Florens	**Josep Grau**	14 mesos	Foudres	Garnatxa	**33,50 €**
Corbatera	**Noguerals**	12 mesos	Roure francès / Americà	Garnatxa, Cabernet Sauvignon	**23,80 €**
Blau	**Can Blau**	4 mesos	Roure francès	Garnatxa, Sansó, Syrah	**18,50 €**
Dosterras Vermell	**Dosterras**	12 mesos	Roure francès	Garnatxa, Syrah, Cabernet, Samsó, Ull de Llebre	**21,50 €**
Cingles Blaus	**Cingles Blaus**	12 mesos	Roure francès	Garnatxa	**25,50 €**
Rojalet negre	**Mas Roig**	/	/	Carinyena, Garnatxa	**17,50 €**

TERRA ALTA

Llàgrimes de Tardor Criança	**Sant Josep**	12/12 mesos	Roure francès / Ampolla	Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon	**19,70 €**
La Fou El Senders	**Roqueta Origen**	6 mesos	Roure centre Europeu	Garnatxa, Syrah, Morenillo	**21,80 €**
"Aucalà"	**Ferrer & Barceló**			Garnatxa	**18,80 €**

RIBERA DEL DUERO

Pruno Villacreces	**Villacreces**	12 mesos	Roure francès	Ull de llebre, Cabernet Sauvignon	**21,20 €**
Protos '27 Homenaje a los Fundadores	**Protos**	16/12 mesos	Roure francès / Ampolla	Ull de llebre	**28,00 €**
Pesquera Crianza	**Pesquera**	18/6 mesos	Roure americà / Ampolla	Ull de llebre	**28,60 €**

CASTILLA Y LEÓN

Mauro	**Mauro**	15 mesos	Foudres / Roure francès / Americà	Ull de llebre	**38,90 €**

RIOJA

Marqués de Vargas Reserva	**M. de Vargas**	20 mesos	Roure americà / Francès	Ull de llebre, Mazuelo, Garnatxa	**25,70 €**
Gómez Cruzado Vendimia Seleccionada	**G. Cruzado**	5 mesos	Roure francès	Ull de llebre, Garnatxa	**21,50 €**

Bodega Bodega · *Cellar* · *Cave*

VINS BLANCS VINOS BLANCOS / WHITE WINES / VINS BLANCS

PRIORAT

Formiga de Seda	**Cols Galena**	5 mesos	Lías	Garanatxa, Viognier	**22,50 €**

MONTSANT

L'Efecte Volador	**Josep Grau**	5 mesos	Lías	Garnatxa, Muscat	**19,50 €**
Bruberry	**Portal Del Montsant**	/	/	Garnatxa blanca	**20,50 €**

TERRA ALTA

Llàgrimes de tardor blanc	**Sant Josep**	8 / 12 mesos	Roure americà / Ampolla	Garnatxa blanca	**20,00 €**
La Fou	**Roqueta Origen**	6 mesos	Roure francès / Ou de Formigó	Garnatxa blanca	**24,50 €**
Massaluca	**Roqueta Origen**			Garnatxa blanca, Macabeu	**19,90 €**

PENEDÈS

Muscàndia Deliri Floral	**Muscàndia**	/	/	Moscat de Frontignan, Sauvignon blanc	**21,30 €**
Sensualis	**Molí Coloma**	/	/	Muscat, xarel·lo, Gewürztraminer	**20,20 €**

RUEDA

Palomo Cojo	**Unesdi**	/	/	Verdejo	**18,50 €**
Finca las Caraballas Eco / Organic	**Caraballas**	6 mesos	Lías	Verdejo	**23,20 €**

RÍAS BAIXAS

Pazo San Mauro	**Pazo San Mauro**	/	/	Albarinyo	**25,20 €**

EXTREMADURA

Habla de Ti	**Habla**	/	/	Sauvignon blanc	**21,20 €**

RIOJA

El Marido de mi Amiga	**Vallobera**	/	/	Malvassía, Sauvignon, Tempranillo	**18,50 €**

Bodega Bodega · *Cellar* · *Cave*

VINS ROSATS VINOS ROSADOS / PINK WINES/ VINS ROSÉS

MONTSANT

Brunus	**Portal Del Montsant**	/	/	Garnatxa blanca, Garnatxa negra	**21,80 €**

TERRA ALTA

Llàgrimes de tardor	**Sant Josep**	/	/	Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Garnatxa blanca	**19,80 €**

CORPINAT

Recaredo Terrers (eco)	**Recaredo**	54 mesos	Ampolla	Macabeu, Perellada, Xarel·lo	**30,50 €**
Imperial	**Gramona**	30 mesos	Ampolla	Xarel·lo, Macabeu, Perellada	**30,50 €**

CAVA

Clos la Soleya Brut	**Molí Parellada**	12 mesos	Ampolla	Macabeu, Perellada, Xarel·lo	**16,50 €**
Guilera Brut Nature Gran Reserva	**Guilera**	84 mesos	Ampolla	Xarel·lo, Macabeu, Perellada	**24,00 €**
Trencadis	**Grimau**		Ampolla	Macabeu, Perellada, Xarel·lo, Cardonnay	**19,50 €**
Lounge	**Bertha**	9 mesos	Ampolla	Xarel·lo, Perellada	**21,00 €**
Lounge Rosé	**Bertha**	9 mesos	Ampolla	Garnatxa, Pinot Noir	**21,00 €**

CHAMPAGNE

Bollinger sp cuveé	**Bollinger**	4 anys	Ampolla	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	**54,00 €**

SANGRÍA

Sangría Mar & Sol 9º	**16,50 €**
Sangría Mar & Sol Zurra 13,5º	**16,50 €**
Sangría Mar & Sol Clarea	**16,50 €**

Begudes Bebidas · *Drinks* · *Boissons*

Combinats
(whisky, ginebra,ron bodka)

Jb
Cutty sark
Ballantines
White label
Puerto de indias
Segrams
Zero
i similars

Combinats Premium
(whisky, ginebra, Ron, Bodka)

Gin mare
Citadelle
Martin millers
G vine
i similars

Mojito

Mojito de kiwi
Mojito de mango
Mojito de sindria
Mojito de café i gengibre

Caipirinha

San francisco

