



ENTRANTES

PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y AOVE "XIUERT"	4 €
PATATAS BRAVAS "SERRA D'IRTA"	10 €
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA	14 €
TATAKI DE TORREZNOS CON COMPOTA DE MANZANA PICANTE	13 €
CROQUETAS DE GAMBA ROJA (6 UDS.)	14 €
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UD.)	10 €
CROQUETAS DE CORDERO (6 UD.)	12 €
SURTIDO DE CROQUETAS (6 UD.)	14 €
BOLAS DE TERNERA CRUJIENTE, SALSA KIMCHI Y CEBOLLA CARAMELIZADA	13 €
BOQUERONES FRITOS	12 €
CALAMARES A LA ANDALUZA	12 €
GAMBÓN AL AJILLO	18 €
SEPIA TROCEADA CON SALSA VERDE	12 €
PULPO CON PARMENTIER DE PATATA NEGRA Y ALIOLI DE PIMENTÓN	21 €
TATAKI DE TERNERA CON PRALINÉ DE PISTACHO AL CARAMELO DE SOJA	16 €
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA	12 €
PIMIENTOS DEL PADRÓN	9 €



ENSALADAS

RIBAMAR	13 €
Mezclum de lechugas y brotes con tomate de temporada, queso de cabra, pasas y frutos secos con aliño de mermelada de tomate	
CAPRESE	13 €
Mezclum de lechugas y brotes, tomate de temporada, burrata italiana, aceitunas negras, frutos secos, pesto caseri y ROUE xivert	
SERRA D'IRTA	12 €
Mezclum de lechugas y brotes, remolacha, zanahoria, pepino, tomate de temporada, aguacate, maiz y espárragos	

PESCADOS

LUBINA AL HORNO	14 €
BACALAO CON CEBOLLA CARMELIZADA Y ALIOLI GRATINADO	17 €
SEPIA ENTERITA CON SALSA VERDE	14 €
LENGUADO CON SALSA DE ALMENDRA	16 €
SALMÓN GLASEADO AL HORNO CON SALSA JAPONESA	16 €



ARROCES

ARROZ NEGRO CON GAMBA ROJA Y ZAMBURIÑAS	21 €
ARROZ DEL SEÑORET	15 €
PAELLA MIXTA	16 €
PAELLA VALENCIANA	15 €
PAELLA DE MARISCO	18 €
PAELLA DE VERDURAS	15 €
ARROZ DE SETAS, FOIE Y SECRETO A LA BRASA	19 €
FIDEUA DE MARISCO	15 €
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE	20 €

MINIMO PARA DOS PERSONAS Y PRECIO POR PERSONA

PASTA

BOLOGNESE	10 €
FUNGHI Y TRUFA	10 €
CARBONARA	10 €
LASAGNA BOLOGNESE	12 €



CARNES A LA BRASA



TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

CHULETÓN (1000GR)	54 €
ENTRECOT (300GR)	22 €
CHURRASCO (250GR)	16 €
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON FOIE, SETAS Y REDUCCIÓN DE OPORTO	29 €
MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO (220GR)	19 €
COSTILLA DE TERNERA	24 €
PICAÑA (300GR)	19 €

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

TOURNEO IBÉRICO (230GR)	18 €
COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA (500GR)	24 €
ENTRECOT DE IBÉRICO AL AROMA DEL MONTE (250GR)	19 €
SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS, TRUFA Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ	19 €
CABECERO DE LOMO ADOBADO	16 €
SECRETO IBÉRICO	21 €



PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

ABRASADOR (para dos personas) 36 €

Degustación de ternera añosa y cerdo ibérico a la brasa: churrasco de ternera, marinado de ternera a las finas hierbas, cabeza de lomo adobado, lardones de cerdo ibérico y choricillos rojos ibéricos.

PEMIUM (para tres personas) 64 €

Degustación de nuestras mejores carnes: entrecot de ternera, medallón de ternera amielado, entrecot ibérico al aroma del monte y tournedó ibérico

HAMBURGUESAS

XL 15 €

200gr de carne 100% de ternera añosa, bacon, huevo, doble cheddar, lechuga, tomate, cebolla crujiente y salsa barbacoa con patatas

ESPECIAL 14 €

200gr de carne 100% de ternera añosa, lechuga, tomate, queso cheddar, queso de cabra y cebolla caramelizada con patatas

IBÉRICA MANCHEGA 14 €

200gr de carne 100% de ternera, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, tomate, cebolla crujiente y salsa especial con patatas

VEGETARIANA 13 €

Hamburguesa de soja, salsa teriyaki, mezclum, tomate, cebolla caramelizada y queso.



PIZZAS

MARGARITA	11 €
Tomate, mozzarella y orégano	
PROSCIUTTO	12 €
Tomate, mozzarella, jamón york y orégano	
4 QUESOS	12 €
Tomate, mozzarella, queso azul, queso de cabra, cheddar y orégano	
PEPPERONI	12 €
Tomate, mozzarella, pepperoni y orégano	
BARBACOA	12 €
Tomate, mozzarella, carne picada, bacon, salsa barbacoa y orégano	
CARBONARA	12 €
Mozzarella, bacon, champiñones, parmesano y orégano	
4 ESTACIONES	12 €
Mozzarella, tomate, bacon, jamón york, champiñones, aceitunas negras y orégano	
VEGETARIANA	12 €
Mozzarella, tomate, verdura de temporada y orégano	
PIZZA SIN GLUTEN AL GUSTO	16 €

CADA INGREDIENTE EXTRA SUPONDRÁ UN COSTE DE 1€



PARA LOS NIÑOS

HAMBURGUESA ABRASADOR 100% CARNE DE TERNERA AÑOJA, QUESO, LECHUGA Y TOMATE, CON PATATAS	10 €
NUGGETS DE POLLO Y CROQUETAS DE IBÉRICO CON PATATAS	10 €
ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS Y HUEVO	13 €
PATATAS FRITAS	4 €

POSTRES


MUERTE POR CHOCOLATE	5,50 €
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	5,50 €
CREMA CATALANA	5,50 €
TARTA DE QUESO DE CABRA	5,50 €
TARTA DE QUESO Y PISTACHO	6,50 €
TARTA DE ZANAHORIA	5,50 €
TIRAMISU DE CARAJILLO	5,50 €
BOLA DE HELADO DE VAINILLA (2 UD.)	4 €

SUGERENCIAS

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE PISTACHO	5,50 €
SORBETE DE MANDARINA AL CAVA	3 €



VINOS BLANCOS

BLANC	14 €
Sauvignon blanc (80 %) y moscatel de grano menudo (20 %) · Mas de Rander, IGP Castellón · 2019	
BESUCÓN (botella o copa)	13 €
Semidulce frizzante	
VIÑA MAYOR	14 €
100 % verdejo · D.O. Rueda	
EL COTO Semidulce	15 €
Viura y chardonnay · D.O. Rioja	
L'ALBA BLANC DE LLUNA ECO	16 €
Chardonnay, xarel·lo, muscat y malvasía de Sitges · D.O. Penedès · Mastinell	
SANTIAGO RUIZ	
	
Albariño (82 %), loureiro (8 %), caíño blanco (6,5 %), treixadura (2 %), godello (1,5 %) · D.O. Rías Baixas · 2023	
BLANCA DE MASTINELL	22 €
Parellada y malvasía de Sitges · D.O. Penedès · Mastinell	

VINOS ROSADOS

LAN	14 €
77 % tempranillo, 23 % viura · D.O. Rioja · 2023	
AUDENTIA	13 €
Cabernet sauvignon · Murviedro Winery · 2021	



VINOS TINTOS

SIULL 2 (Según producción)	18 €
Cabernet sauvignon y tempranillo · Bodega Castells i Montoliu · IGP Castelló	
TEMPS	15 €
Cabernet sauvignon, merlot y syrah · Mas de Rander · IGP Castellón	
LAN D-12	18 €
98 % tempranillo, 2 % mazuelo · D.O. Rioja · Bodegas Lan	
L'ALBA NEGRE ECO	16 €
Merlot, cabernet sauvignon y sumoll · D.O. Penedès · Bodega Mastinell	
MELIOR DE MATARROMERA	17 €
Tempranillo · D.O. Ribera del Duero · Bodega Matarromera	
MATARROMERA CRIANZA	30 €
Tempranillo · D.O. Ribera del Duero · Bodega Matarromera	
ARTE	22 €
Garnacha negra, cariñena y cabernet sauvignon · D.O. Penedès · Bodega Mastinell	
RAMÓN BILBAO CRIANZA	17 €
100 % tempranillo · Ramón Bilbao Winery · D.O. Rioja	
EL COTO DE CALERUEGA	16 €
96 % tempranillo, 4 % merlot · D.O. Ribera del Duero · 2024	

CAUAS

BRUT REAL	24,90 €
40 % macabeu, 35 % xarel·lo, 25 % parellada · D.O. Penedès · Bodega Mastinell · 2014	