






SOPARS

DE DIJOUS A DISSABTE DE 20:30 A 22:00

ENTRANTS

Torrada d'escalivada amb anxova  	8.00 €
Focaccia de brie, oli de tòfona, pernil i ruca Focaccia feta a casa amb blat sarraí ECO 	12.00 €
Amanida de temporada	8.00 €
Amanida de tomàquet amb encurtits i bonítol  	12.00 €
Porros confitats amb burrata  	12.00 €
Cigrons amb trossos Amb trossos de cansalada, botifarra negra i blanca.	10.00 €
Seques amb cansalada Cuites a casa.	8.00 €
Ous estrellats amb pernil 	10.00 €
Taula d'embotits catalans   	18.00 €
Recomanat per 2 persones. Acompanyada de ració de pa de pagès.	
Taula de formatges catalans  	18.00 €
Recomanat per 2 persones. Acompanyada de "picos".	
Torrades de pa de pagès 	2.00 €
Cistella amb dues torrades de pa i tomàquet de sucàr.	

SEGONS

Tripa amb cap i pota 	14.00 €
Mandonguilles amb sèpia  	15.00 €
Bacallà a la llauna 	15.00 €
Costellam de porc ABT 	19.00 €
Fet a baixa temperatura i marcat a la brasa.	















BRASA

ACOMPANYAT DE PATATES, SEQUES
O ESCALIVADA

Botifarra de pagès	8.00 €
Botifarra negra de Can Turret	9.00 €
A mitges Mitja botifarra de pagès i mitja de negra.	11.00 €
Cansalada viada	9.00 €
Peus de porc	9.00 €
Cuixa de pollastre de pagès	9.00 €
Txistorra	6.00 €
Costelles i mitjanes de xai	15.00 €
Hamburguesa de vedella al plat ECO de Gallifa (200gr)	9.00 €
Entrecot de vedella ECO de Gallifa (500gr)	19.50 €
Burger "plant-based" al plat 	8.00 €

POSTRES

FETS A CASA

No vull postres Roques de xocolata per acompanyar el cafè.  	3.00 €
Potstre de Cheesecake Crema de formatge amb base de galeta i gerds naturals.   	4.50 €
Crema catalana   	4.50 €
Coulant de xocolata cuit al moment 8 min. de cocció.   	5.00 €
Croissant a la brasa farcit   	5.50 €

 Gluten  Lactis  Ou  Soja  Peix  Mol·luscs  Fruits secs  Api  Mostassa

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància aviseu el nostre personal. * Disposem de pa sense gluten (sense suplement).

VINS BLANCS

Selecció Can Tiu blanc Vi de taula. Suau, afruitat i floral.	Copa 2.50€ 12.00€
Oriol Blanc Vinyes dels Aspres, Empordà Garnatxa Blanca i Roja. Untuós, fresc i equilibrat.	16.00€
Vinya el Mocador Giró del Gorner, Penedès 100% Muscat de Frontignan. Cítric i floral.	17.00€
Ilercavònia Altavins, Terra Alta 100% Garnatxa Blanca. Aromàtic, untuós i persistent.	20.00€
Desobedient Brisat Mas la Caçadora, Montsant Garnatxa Blanca i Roja, PX i Moscatell. Intens i directe.	20.00€
Naturalment T6 Andrea Miró, Terra Alta 100% Garnatxa Blanca. Malolàctic. Sedós i equilibrat.	21.00€
Instant de Flor Les Acàcies, Pla del Bages 100% Chardonnay. Suau, sec i aromàtic.	21.00€

VINS ROSATS

Selecció Can Tiu Rosat Vi de taula. Fresc i lleuger.	Copa 2.50€ 12.00€
Serendipity Rosé Aïda Miró, Terra Alta 100% Garnatxa negra. Floral, especiat i lleuger.	16.00€
Merlot Rosat Giró del Gorner, Penedès 100% Merlot. Afruitat, fresc i floral.	16.00€

CAVES

Gorner Brut Giró del Gorner, Penedès Xarel.lo, Parellada i Macabeu. 9 mesos. Suau i cítric.	14.00€
Brut Rosé Josep Ventosa, Penedès Trepal i Pinot Noir. 14 mesos. Aromàtic i fresc.	19.00€
Brut Nature Reserva Giró del Gorner, Penedès Macabeu, Xarel.lo i Parellada. 24 mesos. Sec i potent.	19.00€

VINS NEGRES

Selecció Can Tiu negre Vi de taula. Afruitat.	Copa 2.50€ 12.00€
Portell Vinícola de Sarral, Conca de Barberà 100% Merlot. Equilibrat, carnós i tànic.	16.00€
Solà Blau Solà Classic, Priorat Garnatxa i Carinyena. Envellutat, balsàmic i fresc.	18.00€
Bru Giró del Gorner, Penedès Cabernet Sauvignon i Merlot. Fresc, carnós i viu.	18.00€
Almodí Altavins, Terra Alta 100% Garnatxa Borruda. Aromatic, carnós i fresc.	18.00€
Petites Estones Mas Sersal, Montsant Garnatxa Negra i Samsó. Fresc i afruitat.	19.00€
Opositor Noir Les Acàcies, Pla del Bages Ull de llebre, Merlot i Picapoll. Aromàtic i persistent.	19.00€
Tempus Altavins, Terra Alta Garnatxa Negra, Syrah i Samsó. Especiat i carnós.	20.00€
Xot Negre Vinyes dels Aspres, Empordà Caberbet, Carinyena i Garnatxa. Especiat i vigorós.	21.00€
Terrer d'Aubert Vinyes del Terrer, Tarragona Cabernet Sauvignon i Garnatxa. Mineral i aromatic.	24.00€
Domus Altavins, Terra Alta Garnatxa, Merlot, Syrah i Samsó. Llaminer i gras.	26.00€

VINS DOLÇOS I LICORS

Mistela Casa Mariol, Terra Alta Garnatxa Blanca. Untuosa, dolça i equilibrada.	Copa 4.00€
Panses Mas la Caçadora, Montsant 100% Garnatxa Blanca. Licorós, equilibrat i persistent.	Copa 5.00€
Terrenal dolç Vinyes del Terrer, Tarragona Garnatxa i Cabernet. Llaminer i persistent.	Copa 14.00€ 37,5 cl 24.00€
Amarguinha Portugal Licor d'ametlla amarga. Fresc i persistent.	Copa 4.00€
Patxaran casolà Navarra Licor d'aranyons. Anisat, afruitat i equilibrat.	Xarrup 2.00€ Copa 4.00€
Altres licors Orujo blanc, Orujo d'herbes, Ratafia, Baileys...	Xarrup 2.00€ Copa 4.00€