






# DINARS

DE DIJOUS A DIUMENGE DE 13:30 A 15:30

## ENTRANTS

Torrada d'escalivada amb anxova  	8.00 €
Amanida de temporada	8.00 €
Amanida de tomàquet amb encurtits i bonítol  	12.00 €
Porros confitats amb burrata  	12.00 €
Cigrons amb trossos	10.00 €
Amb trossos de cansalada, botifarra negra i blanca.	
Seques amb cansalada	8.00 €
Cuïtes a casa.	
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 "pícos".	
Torrades de pa de pagès 	2.00 €
Cistella amb dues torrades de pa i tomàquet de sucari.	

## 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.	

## ARROSSOS

MIN. 20 MINUTS D'ESPERA

Arròs sec de muntanya	17.00 €
Arròs del xef, De què és avui?	18.00 €















## BRASA

ACOMPANYAT DE PATATES, SEQUES  
O ESCALIVADA

Botifarra de pagès	8.00 €
Botifarra negra de Can Turret	9.00 €
A mitges	11.00 €
Mitja botifarra de pagès i mitja de negra.	
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	9.00 €
ECO de Gallifa (200gr)	
Entrecot de vedella	19.50 €
ECO de Gallifa (500gr)	
Burger "plant-based" al plat 	8.00 €

## POSTRES

FETS A CASA

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

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

## VINS ROSATS

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

## CAVES

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

## VINS NEGRES

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

## VINS DOLÇOS I LICORS

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