

# Les Tapes

<b>Les Bombetes de Can Peret:</b> <i>Olives farcides de carn i arrebossades</i>	4,5€
<b>La Nostra Gilda:</b> <i>Oliva, anxova, piparra, seitó, tomàquet sec i formatge</i>	3€/unit
<b>Truita de patates trufada:</b> <i>Amb ous ecològics de l'hort de la Clara</i>	10,90€
<b>Pizzeta mediterrània:</b> <i>Ricotta, ravenets, rúcula, mel i pols de mostassa</i>	7,9€
<b>Ous brutals amb pa de pita:</b> <i>Ous poché, iogurt grec, pebre vermell, all i julivert</i>	12,50€
<b>Taco de llagostins:</b> <i>Amb emulsió d'alvocat i ceba encurtida</i>	8€/2unit
<b>Brioix de llobregant:</b> <i>Amb alvocat i maionesa de curri</i>	17,50€
<b>Pa de coca amb pernil</b>	18€
<b>Pa de coca amb anxoves</b>	18€
<b>Croquetes de rostit (6u)</b>	11,50€
<b>Croquetes de gamba (6u)</b>	14€
<b>Tellines saltades amb all i julivert</b>	14€
<b>Musclos a la brasa</b>	14€
<b>Burrata:</b> <i>Amb amanida de temporada i oli de menta</i>	16,75€
<b>Patates Braves:</b> <i>Amb brava de chipotle fumat</i>	5,90€
<b>Ous estrellats amb gambeta de vidre</b>	12,50€
<b>Hamburguesa de vedella (supl. de foie 3€):</b> <i>Poma caramel·litzada i ruca</i>	11€
<b>Tàrtar de vedella amb pa cruixent de pintatu</b>	19,50€
<b>Chuletón a la brasa (per compartir 2 persones):</b> <i>Amb patates fregides i pebrots del padró</i>	47€



# Còctels & Gintònics

## PRE CÒCTELS:

<b>L'Elisir de la Carmeta:</b> <i>Ratafia, dry martini, maduixa, taronja, llima i tabasco</i>	9€
<b>Dry Martini:</b> <i>Dry Martini, ginebra, llimona i olives</i>	7,50€
<b>Manhattan:</b> <i>Whisky, Martini vermell, cirera i llimona</i>	8€
<b>Margarita:</b> <i>Tequila, triple sec, llima, sal i sucre</i>	8€

## POST CÒCTELS:

<b>Caipirinha:</b> <i>Cachaça i suc de llima</i>	10€
<b>Mojito:</b> <i>Ron añejo, llima, menta i Sprite</i>	10€
<b>Gintònic Seagrams:</b> <i>Amb pell de llimona/llima</i>	8€
<b>Gintònic Tanqueray:</b> <i>Amb rodanxa de llimona</i>	9€
<b>Gintònic Puerto de Indias maduixa:</b> <i>Amb maduixa</i>	8€
<b>Gintònic Brockmans:</b> <i>Amb pell de taronja/nabius</i>	11€
<b>Gintònic de Nut Green Apple:</b> <i>Amb poma de Girona</i>	11€
<b>Gintònic de Ginmare:</b> <i>Amb llima/cogombre</i>	12€
<b>Gintònic de Martin Millers:</b> <i>Amb llima i ginebró</i>	12€

# Cerveses & Vermut

<b>Canya Estrella Damm</b>	2,40€
<b>Mitjana Estrella Damm</b>	2,60€
<b>Voll Damm</b>	2,85€
<b>Damm lemon</b>	2,60€
<b>Free Damm</b>	2,50€
<b>Buddhan Pie:</b> <i>Cervesa imperial fruit sour</i>	8,90€
<b>Trigger:</b> <i>Cervesa Hefeweizen</i>	7€
<b>In Ca Fruits 6:</b> <i>Cervesa sour ale o pastry sour</i>	10€
<b>Coulis:</b> <i>Cervesa sour wild ale</i>	12€
<b>Bdebeer:</b> <i>Cervesa gluten free i vegana eco weissbier</i>	3,98€
<b>L'Atrebida:</b> <i>Cervesa vegana eco hazy ipa</i>	3,98€
<b>Pic de l'infern:</b> <i>Sidra especial</i>	10€
<b>Apis Obrera:</b> <i>Hidromel de l'Empordà</i>	5€
<b>Vermut Martini Blanc/Negre:</b> <i>Amb rodanxa de llimona/taronja</i>	5€
<b>Vermut Izaguirre Blanc/Negre:</b> <i>Amb rodanxa de llimona/taronja</i>	5€
<b>Vermut Blanc Dos Déus:</b> <i>Amb llimona/poma verda</i>	5,50€
<b>Vermut Vermell Fot-li:</b> <i>Amb pell de taronja i oliva verda</i>	6,50€
<b>Vermut Vermell St Petroni:</b> <i>Amb rodanxa de taronja</i>	5,50€

# Pels llaminers...

<b>Pastís de formatge</b>	7€
<b>Panacotta de xocolata blanca amb fruits vermells</b>	6€
<b>Coulant de xocolata amb cor de caramel salat</b>	10,50€