



ENTRANTES

PAN DE CRISTAL CON TOMATE DE "COLGAR" Y AOVE "XIVERT"	4 €
PATATAS BRAVAS "SERRA D'IRTA"	9 €
GOFRE DE PATATAS CON ALI OLI Y SALSА BRAVA CASERA	8 €
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA	14 €
TATAKI DE TORREZNOS CON COMPOTA DE MANZANA	13 €
CROQUETAS CASERAS DE COCIDO (6 UD.)	11 €
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UD.)	10 €
CROQUETAS DE CORDERO (6 UD.)	12 €
CROQUETAS DE BACALAO (6 UD.)	12 €
SURTIDO DE CROQUETAS (8 UD.)	14 €
BOLAS DE TERNERA CRUJIENTE, SALSА KIMCHI Y CEBOLLA CARMELIZADA	11 €
BOQUERONES FRITOS	12 €
CALAMARES A LA ANDALUZA	12 €
GAMBÓN AL AJILLO	18 €
SEPIA CON SALSА VERDE	12 €
PATA DE PULPO CON PARMENTIER DE PATATA NEGRA Y ALIOLI DE PIMENTÓN	20 €
MEJILLONES AL VAPOR	10 €
MEJILLONES A LA MARINERA	11 €
TATAKI DE TERNERA CON PRALINÉ DE PISTACHO AL CAMELO DE SOJA	15 €
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 AOVE xivert	
SERRA D'IRTA	12 €
Mezclum de lechugas y brotes, remolacha, zanahoria, pepino, tomate de temporada, aguacate, maiz y espárragos	
CÉSAR	14 €
Mezclum de lechugas y brotes, tomate de temporada, fingers de ternera, picatostes, queso parmesano y salsa César	

PESCADOS

LUBINA AL HORNO	13 €
BACALAO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ALIOLI GRATINADO	16 €
SEPIA ENTERITA CON VERDURAS Y SALSA VERDE	14 €
LENGUADO CON SALSA DE ALMENDRA	16 €



ARROCES

PAELLA DE MARISCO	16 €
ARROZ DEL SEÑORET	14 €
ARROZ NEGRO	14 €
PAELLA MIXTA	16 €
PAELLA VALENCIANA	15 €
PAELLA DE VERDURAS	15 €
ARROZ DE SETAS, FOIE Y SECRETO A LA BRASA	18 €
FIDEUA DE MARISCO	14 €
ARROZ CALDOSO CON BOGAUANTE	18 €

MINIMO PARA DOS PERSONAS Y PRECIO POR PERSONA

PASTA

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



CARNES A LA BRASA



TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

CHULETÓN (1000GR)	46 €
ENTRECOT (300GR)	19 €
CHURRASCO (250GR)	14 €
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON FOIE, SETAS Y REDUCCIÓ N DE OPORTO	26 €
MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO (220GR)	16 €
COSTILLA DE TERNERA	19 €
PICAÑA (300GR)	18 €

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

PLUMA MARINADA CON SALSA KIMCHI	19 €
TOURNE DÓ IBÉRICO (230GR)	15 €
COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA (500GR)	21 €
ENTRECOT DE IBÉRICO AL AROMA DEL MONTE (250GR)	17 €
SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS, TRUFA Y REDUCCIÓ N DE PEDRO XIMENEZ	19 €



PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

ABRASADOR (para dos personas)	29 €
Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico a la brasa: churrasco de ternera, marionado de ternera a las finas hierbas, virutas de ibérico a la brasa, dados de lacón ibérico y choricillos rojos ibéricos	
SUPREMA (para cuatro personas)	54 €
Degustación de entrecot de ternera, medallón de ternera amielado, entrecot ibérico al aroma del monte y tournedó ibérico	

HAMBURGUESAS

XL	14 €
200gr de carne 100% de ternera añoja, bacon, huevo, doble cheddar, lechuga, tomate, cebolla crujiente y salsa barbacoa con patatas	
ESPECIAL	13 €
200gr de carne 100% de ternera añoja, lechuga, tomate, queso cheddar, queso de cabra y cebolla caramelizada con patatas	
IBÉRICA MANCHEGA	12 €
200gr de carne 100% de cerdo ibérico, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, tomate, cebolla crujiente y salsa especial con patatas	
VEGETARIANA	12 €
Hamburguesa de soja, salsa teriyaki, mezclum, tomate, cebolla caramelizada y queso.	



PIZZAS

MARGARITA	9 €
Tomate, mozzarella y orégano	
PROSCIUTTO	10 €
Tomate, mozzarella, jamón york y orégano	
4 QUESOS	10 €
Tomate, mozzarella, queso azul, queso de cabra, cheddar y orégano	
PEPPERONI	10 €
Tomate, mozzarella, pepperoni y orégano	
BARBACOA	10 €
Tomate, mozzarella, carne picada, bacon, salsa barbacoa y orégano	
CARBONARA	10 €
Mozzarella, bacon, champiñones, parmesano y orégano	
4 ESTACIONES	10 €
Mozzarella, tomate, bacon, jamón york, champiñones, aceitunas negras y orégano	
VEGETARIANA	10 €
Mozzarella, tomate, verdura de temporada y orégano	
PIZZA SIN GLUTEN AL GUSTO	15 €

CADA INGREDIENTE EXTRA SUPONDRÁ UN COSTE DE 1€



PARA LOS NIÑOS

HAMBURGUESA ABRASADOR 100% CARNE DE TERNERA AÑOJA, QUESO, LECHUGA Y TOMATE, CON PATATAS	9 €
FINGERS DE TERNERA Y CROQUETAS DE IBÉRICO CON PATATAS	10 €
NUGGETS DE POLLO Y CROQUETAS DE IBÉRICO CON PATATAS	10 €
ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS Y HUEVO	11 €
PATATAS FRITAS	4 €

POSTRES

MUERTE POR CHOCOLATE	5,50 €
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	5,50 €
CREMA CATALANA CASERA	5 €
TARTA DE QUESO DE CABRA CASERA	5,50 €
TARTA DE ZANAHORIA	5,50 €
TIRAMISU DE CARAJILLO	5,50 €



VINOS BLANCOS

BLANC	12 €
Sauvignon blanc (80%) y Moscatel de grano menudo (20%). Mas de Rander, IGP Castellón, 2019	
BESUCÓN	13 €
Semi-dulce con burbujas	
VIÑA MAYOR	13 €
Verdejo y sauvignon blanc, D.O. Rueda	
EL COTO	14,90 €
Viura y chardonay (Semidulce), D.O. RIOJA, el coto de rioja	
L'ALBA BLANC DE LLUNA ECO	14,90 €
Chardonay, xarel·lo, muscat y malvasia de sitges, D.O Penedés, bodega Mastinell, 2021	
LA PODA SAUVIGNON	17 €
100% sauvignon blanc, D.O Rueda	
LA PODA ALBARIÑO	17 €
100% albariño, D.O Rías baixas, Bodegas Palacio 1894	
ELIANE ECO	19,90 €
100% chardonay, D.O Penedés, Bodega Mastinell, 2022	
SANTIAGO RUIZ	24 €
Albariño (82%), Loureiro (8%), Caíño Blanco (6,5%), Treixadura (2%), Godello (1,5%), D.O Rias Baixas, Bodega Santiago Ruiz, 2023	
LES COCALIÈRES BLANC ECO	25€
Roussanne 25%, marsanne 20%, rolle (vermentino)30%, grenache blanc 20% et clairette 5%, domaine d'aupilhac	



VINOS TINTOS

SIULL 2 (Según producción)	18 €
Cabernet Sauvignon & tempranillo, Bodega Castells i Montoliu, IGP de Castelló, 2017	
TEMPS	13 €
Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Mas de Rander, IGP Castellón, 2017	
GLORIOSO CRIANZA	13,50 €
100% Tempranillo, Rioja crianza, D.O. Rioja, Bodegas Palacio	
LA PODA TINTA DE TORO	17 €
100% Tinta de toro, D.O. Toro, Bodegas Palacio 1894	
LA PODA TEMPRANILLO	17 €
95% Tempranillo, 5% cabernet sauvignon, D.O. Ribera del duero, Bodegas Palacio 1894	
L'ALBA NEGRE ECO	14,90 €
Merlot, cabernet sauvignon y sumoll, D.O Penedés, Bodega Mastinell 2022	
ARTE	24,90 €
Garnacha negra, cariñena y cabernet sauvignon, D.O Penedés, Bodega Mastinell, 2020	
LOU MASET ECO	25 €
Cinsault 40%, grenache 30%, mourvèdre 20% y carignan 10%, AOP Languedoc-Montpeyroux, Domaine d'Aupilhac	



VINOS ROSADOS

LAN	14 €
77% tempranillo, 23% viura, D.O Rioja, 2023	
AUDENTIA	13 €
Cabernet sauvignon, murviedro winery, 2021	
LE ROSÉ ECO	14,90 €
Monastrell 60% y Cinsault 40%, Uino ecológico de Francia, Domaine d'Aupilhac	

CAUAS

BRUT RESERVA	14,90€
40% Macabe, 40% xarel·lo y 20% parellada, D.O Penedès, Bodega Mastinell	
NATURE GRAN RESERVA	24,90 €
35% macabe, 35% xarel·lo y 30% parellada, D.O Penedès, Bodega Mastinell, 2014	



ALÉRGICOS

ALLERGENS

ENTRANTES

PAN DE CRISTAL CON TOMATE DE "COLGAR" Y ROVE "XIUERT"

Gluten

PATATAS BRAVAS "SERRA D'IRTA"

Dióxido de azufre y sulfitos, huevo y lácteos

GOFRE DE PATATAS CON ALI OLI Y SALSABRAVA CASERA

Huevo, lácteos y gluten

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA

Huevo y Dióxido de azufre y sulfitos

TATAKI DE TORREZNOS CON COMPOTA DE MANZANA

Sésamo, soja, Dióxido de azufre y sulfitos, gluten y pistacho

CROQUETAS CASERAS DE COCIDO (6 UD.)

Gluten, lácteos y huevo

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UD.)

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, lácteos y huevo

CROQUETAS DE CORDERO (6 UD.)

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, lácteos y huevo

CROQUETAS DE BACALAO (6 UD.)

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, lácteos, huevo y pescado

SURTIDO DE CROQUETAS (8 UD.)

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, lácteos, huevo

BOLAS DE TERNERA CRUJIENTE, SALSABRAVA KIMCHI Y CEBOLLA CARAMELIZADA

Gluten, soja, pescado, lácteos y huevo

BOQUERONES FRITOS

Gluten y pescado

CALAMARES A LA ANDALUZA

Gluten y moluscos

GAMBÓN AL AJILLO

Crustáceos

SEPIA CON SALSABRAVA VERDE

Moluscos



ENTRANTES

PATA DE PULPO CON PARMENTIER DE PATATA NEGRA Y ALIOLI DE PIMENTÓN

Moluscos, huevo y lácteos

MEJILLONES AL VAPOR

Moluscos

MEJILLONES A LA MARINERA

Moluscos

TATAKI DE TERNERA CON PRALINÉ DE PISTACHO AL CARAMELO DE SOJA

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos, pistacho, granos de sésamo y gluten

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA

PIMIENTOS DEL PADRÓN

ENSALADAS

RIBAMAR

Lácteos, nueces, pipas de calabaza y dióxido de azufre y sulfitos.

CAPRESE

Lácteos, nueces, pipas de calabaza y dióxido de azufre y sulfitos.

SERRA D'IRTA

Dióxido de azufre y sulfitos

CÉSAR

Gluten, lácteos, huevos y mostaza

PESCADOS

LUBINA AL HORNO

Pescado

BACALAO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ALIOLI GRATINADO

Pescado y huevo

SEPIA ENTERITA CON VERDURAS Y SALSA VERDE

Moluscos

LENGUADO CON SALSA DE ALMENDRA

Almendras, pescado y lácteos



ARROCES

PAELLA DE MARISCO

Moluscos, pescados y crustáceos

ARROZ DEL SEÑORET

Pescados y crustáceos

ARROZ NEGRO

Dióxido de azufre y sulfatos, pescados y crustáceos

PAELLA MIXTA

Moluscos, pescados y crustáceos

PAELLA VALENCIANA

PAELLA DE VERDURAS

ARROZ DE SETAS, FOIE Y SECRETO A LA BRASA

FIDEUA DE MARISCO

Moluscos, pescados, crustáceos, soja, mostaza, gluten y huevo

ARROZ CALDOSO CON BOGAUANTE

Pescado y crustáceos

PASTA

BOLOGNESE

Soja, mostaza, gluten, lácteos y huevo

FUNGHI Y TRUFA

Soja, mostaza, gluten, lácteos y huevo

CARBONARA

Soja, mostaza, gluten, lácteos y huevo

LASAGNA BOLOGNESE

Soja, mostaza, gluten, lácteos y huevo



CARNES A LA BRASA



TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

CHULETÓN (1000GR)

ENTRECOT (300GR)

CHURRASCO (250GR)

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON FOIE, SETAS Y REDUCCIÓN DE OPORTO

Dióxido de azufre y sulfitos

MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO (220GR)

Dióxido de azufre y sulfitos y mostaza

COSTILLA DE TERNERA

PICAÑA (300GR)

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

PLUMA MARINADA CON SALSA KIMCHI

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos y pescado

TOURNEO IBÉRICO (230GR)

Dióxido de azufre y sulfitos

COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA (500GR)

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos y gluten

ENTRECOT DE IBÉRICO AL AROMA DEL MONTE (250GR)

Soja y Dióxido de azufre y sulfitos

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS, TRUFA Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos y lácteos

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

ABRASADOR (para dos personas)

Gluten y lácteos

SUPREMA (para cuatro personas)

Dióxido de azufre y sulfitos y mostaza



HAMBURGUESAS

XL

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, lácteos y huevo

ESPECIAL

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten y lácteos

IBÉRICA MANCHEGA

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, pescado, lácteos y huevo

VEGETARIANA

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos, mostaza, apio, gluten y huevo

PIZZAS

MARGARITA

Gluten, lácteo y huevo

PROSCIUTTO

Gluten, lácteo y huevo

4 QUESOS

Gluten, lácteo y huevo

PEPPERONI

Gluten, lácteo y huevo

BARBACOA

Gluten, lácteo y huevo

CARBONARA

Gluten, lácteo y huevo

4 ESTACIONES

Gluten, lácteo y huevo

VEGETARIANA

Gluten, lácteo y huevo

PIZZA SIN GLUTEN AL GUSTO



PARA LOS NIÑOS

HAMBURGUESA ABRASADOR

Gluten, lácteos y huevo

FINGERS DE TERNERA Y CROQUETAS DE IBÉRICO CON PATATAS

Gluten, lácteos y huevo

BUGGETS DE POLLO Y CROQUETAS DE IBÉRICO CON PATATAS

Gluten, lácteos y huevo

ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS Y HUEVO

Gluten, lácteos y huevo

PATATAS FRITAS

POSTRES

MUERTE POR CHOCOLATE

Gluten

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

Gluten

CREMA CATALANA CASERA

Lácteos y huevo

TARTA DE QUESO DE CABRA CASERA

Lácteos

TARTA DE ZANAHORIA

Lácteos y huevo

TIRAMISU DE CARAJILLO

Huevo, lácteos y gluten