

## Vino Tinto

### Esencia Catalana

#### D.O. Costers del Segre

*Vol d'Ànima (Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo) 17.70 €*

#### D.O. Terra Alta

*Lo Noi del Saxo (Garnatxa, Syrah) 18.65 €*

#### D.O. Montsant

*El Pispá (Garnatxa, Carinyena) 21.75 €*

#### D.O.Q. Priorat

*La Petite Agnès (Garnatxa, Samsó) 23.85 €*

*Blei (Garnatxa, Carinyena, Cabernet Franc) 30.20 €*

## Rioja

*Rioja Bordón Crianza*

*(Tempranillo, Garnatxa) 13.75 €*

*Viña Pomal Reserva 106 barricas (Tempranillo, Garnatxa, Graciano)*

*26.80 €*

*Valenciso Reserva (Tempranillo)*

*38.65 €*

## Ribera del Duero

*Valparaíso Roble (Tinta Fina) 16.55 €*

*Jaros Crianza (Tinta Fina) 25.00 €*

*Chafandín (Tinta Fina) 43.15 €*

## Vino Rosado

#### D.O. Costers del Segre

*VOL D'ANIMA (Chardonnay, Pinot Noir) 18.75 €*

#### D.O.C Rioja

*Bordón (Viura, Garnatxa) 13.70 €*

#### D.O. Pago de Arinzano

*A de Arinzano (Tempranillo) 23.60 €*

## Vino Blanco

### Esencia Catalana

#### D.O. Costers del Segre

*Raimat Chardonnay (Chardonnay) 15.70 €*

#### D.O. Penedès

*El Nou de +500 (Montonega) 20.50 €*

*Miranius (Xarel·lo) 24.90 €*

#### D.O. Terra Alta

*Trufes (Garnatxa Blanca) 16.05 €*

#### D.O. Rueda

*La Charla (Verdejo) 16.40 €*

## Rioja

*Talla de Diamante (Viura,*

*Tempranillo Blanco) 16.25 €*

*Viña Sole (Viura Intens) 32.35 €*

## Cavas

*ARS COLLECTA Gran Rose*

*(Pinot Noir, Trepát, Xarel·lo)*

*27.10 €*

*EL CIM DEL TURÓ Brut Nature*

*(Chardonnay, Pinot Noir)*

*18.40 €*

*PARXET Gran Reserva Brut*

*Nature (Macabeu, Xarel·lo,*

*Parellada) 25.00 €*

*PERE OLIVELLA Brut ECO*

*(Macabeu, Xarel·lo, Parellada)*

*13.15 €*

*RECAREDO Terrers Gran*

*Reserva BN (Macabeu,*

*Xarel·lo, Parellada) 36.90 €*

“BEBIDAS”

## Para Picar

- Chips 2.95 €
- Aceitunas rellenas 3.80 €
- Bravas Can Martí 5.20 €
- Plato de patatas fritas 4.30 €
- Croqueta de la semana 2.05 €
- Boquerones en vinagre 5.40 €
- Berberechos 10.25 €
- Anchoas 10.25 €
- Pan tostado 1.95 €

## Échale huevos

- Huevos con patatas y jamón o chorizo 11.05 €
- Tortilla de Arantxa 8.75 €
- Patata enmascarada con setas, huevo frito y trufa 10.30 €
- Patata enmascarada con butifarra del perol y huevo frito 10.30 €
- Revuelto de la semana 7.90 €

## Embutidos

- Plato de jamón de bodega 11.00 € / (½) 7.35 €
- Plato de jamón de bellota 16.30 € / (½) 9.45 €
- Plato de chorizo 11.00 € / (½) 6.45 €
- Plato de longaniza 11.00 € / (½) 6.45 €
- Plato de queso 12.10 € / (½) 6.85 €

## Va de tomate

Tomate con aceitunas de Aragón, cebolla de Figueres, aceite de Jaén y escamas de sal 11.05 €

Tomate con ventresca de atún, cebolla de Figueres, aceitunas de Aragón, aceite de Jaén y escamas de sal 13.90 €

Tomate con anchoas, cebolla de Figueres, aceitunas de Aragón, aceite de Jaén y escamas de sal 14.70 €

Tomate con vinagreta de mostaza con cacahuetes y nuestro romesco, cebolla de Figueres, aceitunas de Aragón, aceite de Jaén y escamas de sal 13.40 €

## Extras

- All i oli 2.70 €
- Romesco 3.80 €
- Pan tostado 1.95 €

## Entrantes

Macarrones de la casa 7.50 €

Espárragos verdes con romesco 12.10 €

Escalivada 9.95 €

Canelones gratinados 9.95 €

Berenjena rellena de carne 14.90 €

Callos con garbanzos 14.25 €

Ensalada de la casa 9.95 €

Cogollos a la brasa con romesco y vinagreta de mostaza con cacahuets 11.50 €

Ensalada de queso de cabra 12.35 €

Ensalada catalana 12.35 €

## Segundos

Butifarra de payés con guarnición 12.50 €

Butifarra rellena de pera y gorgonzola con guarnición 14.75 €

Butifarra de sobrasada con queso de Mahón con guarnición  
14.75 €

Butifarra rellena de trompetas de la muerte con guarnición 14.75  
€

Cordero (4 piezas) con guarnición 19.70 €

Contramuslo de pollo de corral con guarnición 12.50 €

Abanico ibérico con guarnición 19.50 €

Entrecot con guarnición 21.50 €

Chuletón de ternera madurada 45 días (1,200g) con guarnición.  
37.50 € por persona (para 2 personas)

Chuletón PREMIUM de buey Black Angus escocés,  
madurado 45 días (1,250 g) con guarnición. 86.25 € por persona  
(para 2 personas)

Pata de pulpo a la brasa sobre base de patata y sobrasada de  
Mahón 18.75 €

Pies de cerdo con guarnición 12.50 €

**NOUCANMARTÌ**

“MENUS”

## De la Casa

Carrot cake 6.30 €

Lemon Pie 6.95 €

Cheesecake 6.95 €

Coulant 6.30 €

## Tradicional

Mel i mató 4.50 €

Flan 4.25 €

Trufas 5.50 €

Valenciano 8.25 €

## Helados

Sabores de vainilla, chocolate, fresa o limón 4.45 €

nouCANMARTÌ

“POSTRES”