
PER COMPARTIR O NO...

PARA COMPARTIR O NO... | TO SHARE OR NOT... | À PARTAGER OU PAS...

ALBERGÍNIA, FETA I MEL	11,00 €
Berenjena, feta y miel Eggplant, feta cheese and honey Aubergine, feta et miel	
STRACCIATELA, OLÍ D'ALFÀBREGA I PA DE PIZZA	12,00 €
Stracciatela, aceite de albahaca y pan de pizza Stracciatela, basil oil and pizza bread Stracciatela, huile de basilic et pain du pizza	
TOMÀQUET, VENTRESCA I CEBÀ AL "COP DE PUNY"	12,00 €
Tomate, ventresca y cebolla al "Cop de puny" Tomato, tuna belly and onion "Cop de puny" Tomate, ventrêche de thon et oignon au "Cop de puny"	
RUCA, TOMÀQUET CHERRY, PERÀ I VINAGRETA DE FRUITS SECS	11,00 €
Rúcula, tomate cherry, pera y vinagreta de frutos secos Rocket, cherry tomato, pear and dried fruit vinaigrette Roquette, tomate cerise, poire et vinaigrette de fruits secs	
ALVOCAT AMB VINAGRETA DE GUACAMOLE	11,00 €
Aguacate con vinagreta de guacamole Avocado with guacamole vinaigrette Avocat avec vinaigrette au guacamole	
PROVOLONE	9,00 €

FUSTES

TABLAS | PLATTER | PLATEAU

MADAME TAULA (PERNIL, CECINA I MORTADEL·LA)	25,00 €
Madame tabla (jamón, cecina y mortadela) Madame platter (ham, cured meat and mortadella) Madame plateau (jambon, cecina (viande séchée) et mortadelle)	
PERNIL D'AGLÀ	22,00 €
Jamón bellota "Bellota" ham Jambon de "bellota"	
CECINA DE LEÓN	22,00 €
MORTADEL·LA	22,00 €
Mortadela Mortadella Mortadelle	
PA DE PIZZA, ROMANÍ I "AOVE"	3,90 €
Pan pizza, romero y aove Pizza bread, rosemary and "aove" Pain du pizza avec romarin et "aove"	

LES CLÀSSIQUES

LAS CLÁSICAS | THE CLASSICS | LES CLASSIQUES

MARGARITA	11,50 €
FORMATGES (SCARMOZA, GORGONZOLA I PARMESÀ)	12,00 €
Quesos (scarmoza, gorgonzola y parmesano) Cheese (scarmoza, gorgonzola and parmesan) Fromage (scarmoza, gorgonzola et parmesan)	
PERNIL DOLÇ	12,00 €
Jamón cocido York Jambon	

VERMELLES

ROJAS | REDS | ROUGES

NDUJA, TOMÀQUET CONFITAT, CEBA I BURRATA	12,50 €
Nduja, tomate confitado, cebolla y burrata Nduja (italian cured pork sausage with paprika), onion and burrata Nduja (charcuterie au paprika typique d'Italie), oignon et burrata	
TALEGGIO, CECINA DE LEÓN I RADICCIO	12,50 €
Taleggio, cecina de León i Radiccio Taleggio cheese, cured meat of León and Radicchio Taleggio fromage, cecina de León (viande séchée) et Radicchio	
MORTADEL·LA, FESTUCS I CANONGES	12,50 €
Mortadela, pistachos y canónigos Mortadella, pistachio and canons Mortadelle, pistache et chanoines	
PORCHETTA, XILE FRESC, CEBA MORADA I XIPOTLE	13,00 €
Porchetta, chile fresco, cebolla morada y chipotle Porchetta, fresh chilies, red onion and chipotle Porchetta, piments frais, oignon rouge et chipotle	
STRACCIATELA, RUCA I TOMAQUET CONFITAT	12,50 €
Stracciatela, rúcula y confitado Stracciatela, rocket and confittes tomatoes Stracciatela, roquette et tomates confites	
VEGGI (CARBASSÓ, BRÒCOLI, XAMPINYONS, ALBERGÍNIA I CEBA MORADA)	12,50 €
Veggi (calabacín, brócoli, champiñones, berenjena y cebolla morada) Veggi (zucchini, brocoli, mushrooms, eggplant and red onion) Veggi (courgette, brocoli, champignon, aubergine et oignon rouge)	

ALBERGÍNIA, PESTO, RUCA I PARMESÀ	13,00 €
Berenjena, pesto, rúcula y parmesano Eggplant, pesto, rocket and parmesan Aubergine, pesto, roquette et parmesan	
PEPPERONI, TOMÀQUET, CHERRY I FARIGOLA	12,50 €
Pepperoni, tomate, cherry y tomillo Pepperoni, tomatoe, cherry and thyme Pepperoni, tomatoes, cherry et thym	
BURRATA I ANXOVES	15,50 €
Burrata y anchoas Burrata and anchovies Burrata et anchois	

BLANQUES

BLANCA | WHITE



CARXOFA I PERNIL IBÈRIC	14,50 €
Alcachofas y jamón ibérico Artichoke and iberian ham Artichauts et jambon ibérique	
CARBONARA, GUANCIALE I OU	12,00 €
Carbonara, guanciale y huevo Carbonara, guanciale and egg Carbonara, guanciale et œuf	
TRUFA NEGRA, FONTINA I OU	14,50 €
Trufa negra, fontina y huevo Black truffle, fontina cheese and egg Truffe noire, fontina et oeuf	
FUGAZZA (CEBA, MOZZARELLA I GORGONZOLA)	12,50 €
Fugazza (cebolla, muzzarella y gorgonzola) Fugazza (onion, mozzarella and gorgonzola) Fugazza (ognon, mozzarella et gorgonzola)	

RECUIT DE DRAP • 6,50 €
Requesón de trapo
Cottage cheese
Fromage blanc

BRIOIX CALENT AMB GELAT • 6,00 €
Brioche caliente con helado
Hot brioche with ice cream
Brioche chaude avec glace

PASTÍS DE XOCOLATA DE LA MAMMA • 6,50 €
Tarta de chocolate de la mamma
Chocolate cake
Gâteau au chocolat

TRUFES DE XOCOLATA ARTESANALS, OLII I SAL • 6,00 €
Trufas de chocolate artesanales, aceite y sal
Artisanal chocolate truffles, oil and salt
Truffles artisanales au chocolat, huile et sel

GELATS ARTESANALS •  3,00 €  4,20 €
Helados artesanales
Handmade ice creams
Glaces artisanales

PIZZA NUTELLA • 7,50 €
Pizza Nutella
Pizza Nutella
Pizza Nutella

VI NEGRE

VINO TINTO | RED WINE | VIN ROUGE

PANISSARS	•	🍷 4,50 €	16,50 €
<i>Empordà</i> Cariñena tinta, Garnacha tinta, Syrah			
SSSSSHHHH 21 ULL DE MOLINS	•		17,50 €
<i>Montsant</i> Garnacha negra			
FUENTESPINA 7M	•		19,90 €
<i>Ribera del Duero</i> Tempranillo			
OBALO LA ENCINA CRIANZA 2018	•		23,00 €
<i>Rioja</i> Tempranillo			

VI BLANC

VINO BLANCO | WHITE WINE | VIN BLANC

PANISSARS	•	🍷 4,50 €	16,50 €
<i>Empordà</i> Garnacha blanca, Garnacha negra, Sauvignon blanco			
XINO-XANO	•		16,70 €
<i>Penedès</i> Xarel·lo, Muscat			
DESCOMUNAL	•	🍷 4,50 €	17,00 €
<i>Rueda</i> Verdejo			
NORA	•		22,00 €
<i>Rias Baixas</i> Albariño			

VI ROSAT

VINO ROSADO | ROSE WINE | VIN ROSÉ

TRAMUNTANART	•	🍷 4,50 €	16,50 €
<i>Empordà</i> Garnacha negra			
LE FUMÉES BLANCHE	•	🍷 5,00 €	19,50 €
<i>Penedès</i> Xarel·lo, Muscat			
IZADI	•		18,20 €
<i>Rioja</i> Garnacha			
GIACOBAZZI LAMBRUSCO	•		15,00 €
<i>Emilia Romagna</i> Lambrusco			

CAVA

VINO ESPUMOSO | BUBBLY WINE | VIN MOUSSEUX

STARS BRUT NATURE RESERVA	•	🍷 5,00 €	18,50 €
<i>Cava</i> Xarel·lo, Perellada, Chardonnay, Macabeu			



MADAME

— PIZZA DE FUEGO —



MADAME

— PIZZA DE FUEGO —



MADAME

— PIZZA DE FUEGO —

📍 PLATJA SA RIERA · BEGUR

872 266 909 643 425 660