



El Mini

GAUDEIX DE L'ESPAI

Al Mini trobaràs taules de formatges gourmet catalans i embotits de porc duroc de la garrotxa, amanides d'enciams procedents d'agricultura ecològica km0, postres artesans i una selecció de vins locals que no et deixaran indiferent.

Ens agrada tenir cura de tots els detalls, per això també oferim pa elaborat amb farines procedents de blat ecològic i de proximitat curosament moltes i seleccionades i cuites en un forn de llenya com feien els nostres avis.

Volem que gaudeixis de la teva estada, és per aquest motiu que a més de productes de qualitat i proximitat seleccionats amb cura, posem a la teva disposició els diferents espais i servies del Mini, com les taules exteriors sota l'ombra de les moreres, el nostre equipament de minigolf, el racó del sofà per a fer una còmoda sobretaula, música en directe, maridatges i tastos de vins.

Per Beure

Vermut de Vilanova 2'50€

Vins de la nostra terra

Cerveses Artesanes

Picar

Patates de Xurreria 1'50€

Olives Farcides 2€

Olives Arbequines o d'Aragó 1€

Escopinyes 8€

Musclos en escabetx 8€

Gildas 5€

Seitons en vinagre 4€

Anxoves 4'50€

Cors de Carxofa en conserva 6€

Aperitiu El Mini

*Combinat per a dues persones amb olives, patates fregides,
tast de formatges gourmet català i embotits de porc
duroc de la garrotxa dues canyes o dos vermut*

14,70€

Amanides

Amanida de brots verds, favetes, pinyons i pernil

9,60€

Amanida de bacallà, ceba i taronja

9,20€

Les nostres amanides estan elaborades amb varietats d'enciam de producció ecològica de Cubelles

Taules de formatge

Taula petit gourmet amb cendrat de la clua, blau de búfala, lligat d'ovella i serrat de Berguedà 11,20€

Taula gran gourmet amb cendrat de la clua, blau de búfala, lligat d'ovella i serrat de Berguedà , flor de neu i garrotxa 16,40€

Taules d'embotit

Taula petit duroc amb pernilet de Baiona, botifarra negra, llom de pebre, bufa de fetge, botifarra d'ou i botifarra d'ou all i julivert 9,30€

Taula gran duroc amb pernilet de Baiona, botifarra negra, llom de pebre, bufa de fetge, botifarra d'ou, botifarra d'ou all i julivert, pa de perol i llonganissa 12,20€

Vins negres

Jerònimus 29€

Garnatxa i Syrah. És un vi de pedra que beu de la història dels monjos, rodó, fresc i aromàtic

Gr-174 22€

L'expressió de les dues finques de la casa gran del Siurana. Una aportant molta frescor i fruita vermella i l'altre mineralitat, estructura i fruita negra.

Clos del Gos 16€

Un Vi negre de la D.O Montsant fet amb sirah garnatxa i carinyena. De color fosc i aromes afruitats i frescos, és llarg, persistent i llaminer.

Lignum 16€

De les varietats més nobles, un vi amb cos però molt versàtil ideal per acompanyar qualsevol àpat o discussió. Participen en la conversa les varietats cabernet sauvignon, garnatxa negra i merlot.

Zub-zub 12€

És un vi negre jove, fresc i amable, de color morat. En nas hi trobem fruites vermelles madures, i un toc balsàmic molt agradable. És un vi persistent amb una astringència equilibrada.

Vins Blancs

Llàgrimes de tardor 22€

Vi blanc sec de mig cos, complex. Llàgrimes de tardor blanc és el vi més emblemàtic del celler i un dels blancs de criança més importants i reconeguts de Catalunya.

Petit siós 16€

Vi blanc jove, afruitat, fresc i desenfadat, ideal per a tots els públics. Elaborat amb raïm procedent d'agricultura ecològica, conte tota la fruita i frescor que se l'hi espera.

Curiós 16€

L'essència de la nostra terra en aquest 100 % xarel·lo jove, fresc i ideal per acompanyar els moments més curiosos i desenfadats.

Honeymoon 18€

De la més aromàtica de les parellades. Un vi que ens transporta a les muntanyes del Penedès. La frescor del seu microclima manté les seves aromes fins al final.