



*"No t'oferim plats d'autor. No t'oferim una cuina estelada. Posem al teu plat projectes personals. Productes de proximitat i respectuosos amb l'entorn, al darrera dels quals hi ha persones amb noms, idees i il·lusions, que expliquen i posen en valor el nostre país i que et permeten viure una experiència de qualitat. La nostra tria de productes es basa en la convicció de que les nostres decisions, com a consumidors, poden canviar el món recolzant iniciatives.*

### Tapes i platets

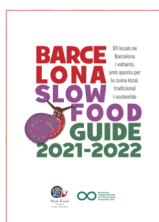


<b>Croquetes de Ceps</b>	<b>1,70 €</b>
Rostit	Unitat
Calamars amb la seva tinta	
Gorgonzola amb nous	
Espinacs i pinyons	
Croquetas de setas / Asado / Calamares en su tinta / Gorgonzola con nueces / Espinacas y piñones	
<b>Degustació de 5 croquetes</b>	<b>8,00 €</b>
Degustación de 5 croquetas	
<b>Patata d'Olot amb reducció de vi ranci</b>	<b>3,80 €</b>
Patatata de Olot con reducción de vino rancio	
<b>Ensaladilla rusa vermutera</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Coca d'escalivada de Balaguer amb anxova i raïm</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Les braves del Celler amb all i oli i romesco</b>	<b>5,50 €</b>
Las bravas del Celler con alioli y romesco	

### El vermut del Celler



<b>Xips Gruixudes</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cecina fumada de Cal Tomàs</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Anxoves</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Seitons</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Sardines fumades (2 unitats)</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Malparits de Balaguer, peronet amb anxova i oliva</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Carxofetes marinades</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Barreja d'olives</b>	<b>3,00 €</b>
<b>LLAUNES</b>	
<b>Escopinyes</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Musclos</b>	<b>5,50 €</b>
<b>COMBINAT CELLER</b>	<b>14,00 €</b>
amb xips, olives, anxova, seitó i musclos + 2 vermuts o 2 canyes	



### Frescos i vegetals



<b>Hummus de 3 colors</b> Hummus de 3 colores	8,50 €
<b>Burrata amb tomàquets sec i pesto</b> Burrata con tomate seco y pesto	13,50 €
<b>“Nachos” del Celler, formatge, pico de gallo, frijoles, guacamole</b> Nachos del Celler , queso, pico de gallo, frijoles, guacamole	11,50 €
<b>Carxofes del Prat amb vinagreta de soja i llima (2 unitats)</b> Alcachofas del Prat con vinagreta de soja y lima	7,00 €
1 unitat més	3,50 €

### Formatges i embotits artesans



- 1 taula de 3 formatges o 3 embotits (180 g): taula exploradors	18,00 €
- 1 taula de 2 formatges i 2 embotits: taula mixta	18,00 €
- 1 tapa d'un formatge o embotit artesà	7,00 €
<b>Els nostres proveïdors:</b> Embotits Cal Tomàs i Xolis del Pallars, Formatgeries de Tòrrec, Mas d'Eroles, La Valette, Casa Mateu, d'Espinelves, Le Bolut, Formatgeria La Clua, Pinullet queseria	

### Platets del mar



<b>Calamarcets a la planxa</b> amb picada d'all i julivert Calamares a la plancha con ajo y perejil	14,00 €
<b>Pop al estil del Celler amb pebre vermell</b> Pulpo al estilo del Celler con pimentón	11,00 €
<b>Cassoleta de musclos al vapor i fonoll</b> Mejillones al vapor y hinojo	9,50 €
<b>Canelo de rap i gambes</b> amb beixamel Canelon de rape y gambas con bechamel	12,50 €

### Les nostres especialitats



<b>Cruixents de pit de pollastre de pagès</b> amb la nostra tàrtara Crujientes de pollo de payes con nuestra salsa tàrtara	10,50 €
<b>Ous estrellats ecològics amb xiitake i pernil</b> Huevos ecológicos estrellados con xitake y jamón	13,50 €
<b>Cua de bou amb puré de mango picant</b> Rabo de toro con pure de mango picante	15,80 €
<b>Costelles de porc a baixa temperatura amb salsa barbacoa i patates</b> Costillas de cerdo a baja temperatura con salsa barbacoa y patatas	15,00 €