



Situats al cor del Penedès, reivindiquem la cuina de proximitat amb una mirada moderna i elegant.

La nostra cuina busca l'equilibri entre la tradició i la creativitat, per oferir una experiència gastronòmica que dialoga amb els vins que ens envolten i amb la terra que ens defineix.

Cada plat que servim respecta la temporalitat dels ingredients, seleccionats en el seu moment òptim per capturar-ne l'essència i garantir sabors autèntics.

Treballem amb dedicació. Amb el propòsit d'aportar valor i personalitat a l'oferta gastronòmica de la zona.

CÒCTELS I VERMUTS

Vermut del Feru - 4,50€

Amb broqueta d'olives farcides

Bloody Mary - 9€

De tomàquet natural amb infusió d'api, suc de llimona, Tabasco i gilda

Penedès Souer - 9€

Amb suc de llimona, Marc de cava i clara d'ou

Margarita del Patrón - 9€

Tequila reposado amb suc de llimona natural

Michelada - 9€

Cervesa amb llimonada, salsa Perrins i Tabasco

PER PICAR

No em donis la llauna - 15€

Plat d'aperitiu barrejat: musclos, xips, olives, escopinyes i envinagrats.

Musclos del Delta - 13€

Amb verdures amb escabetx de cítrics i salsa Ponzu

Platet d'ametlles del país - 5€

Torrades amb sal i pebre

Pa de vidre torrat- 5€ | 3,20€

Amb tomàquet, oli, sal i pebre

Platet d'olives - 4€

Kalamata, chupadados i farcides d'anxova

Escopinyes - 9,50€

Amb salsa d'aperitiu

Anxoves de l'Escala - 2,70€/u.

Amb pa amb tomàquet

Tast de foies de Coll Verd- 18,80€

Mousse de foie, mi cuit de la casa i foie-gras de celler amb torradetes

Plat de pernil ibèric Tomàs - 20,40€

Amb pa amb tomàquet

Taula formatges Xerigots - 18,20€

Blanc de Sora, Puigpedrós, Lligat de cabra, Serrat i Blau Ceretà

Tomino del Boscaiolo - 8,50€

Peça de formatge amb pa amb tomàquet

Sant Galderic Cendrat - 9,50€

Peça de formatge amb pa amb tomàquet

FREDS

Steak tàrtar de vedella - 18,50€

Vedella nacional amb torradetes de pa de ceba

Tàrtar de tonyina vermella - 17,20€

Amb albergínia fumada

Tàrtar de remolatxa - 12€

Amb Tabasco, sèsam, llimona i pebre

Amanida de burrata - 15€

Burrata catalana de Mas Guri amb tomàquet escalivat, pesto i pinyons

La Russa del Selecte - 13€

Amb patata lila, maionesa de trufa i tonyina fresca

PLATETS

Braves del Selecte - 8,50€ | 5,50€

Amb salsa picant d'Habaneros

Bunyols de bacallà - 3€/u.

Amb allioli suau i salsa de jalapeños

Hummus de cigró de l'Anoia - 12€

Amb torradetes de pa de vidre

Bunyols de cigró - 12€

Amb espècies orientals i maionesa

Babaganuix - 13€

D'albergínia amb anxoves de l'Escala, toc d'àcids i comí

Sardina - 3,20€/u.

In Saor

PLATOTS

Pop a baixa temperatura - 20,50€

Amb patata panadera i pebre vermell

Conill en escabetx - 16,30€

Desossat amb verduretes i tàpares

Filet de vedella nacional - 22,50€

Amb moniato gratin Dauphinois

Biquini de salmó flamejat - 13,90€

Amb pa de tinta, ceba i formatge Sant Galderic cendrat

Cervell de xai de Cal Quim - 14,50€

A la ménère

Biquini de coll de xai - 14,90€

De Cal Quim amb ceba confitada i formatge Tomino del Boscaiolo