

## ENTRANTS / PER PICAR:

Coca de pà del mossèn amb tomàquets de penjar.  
2,40 €

Filet de sardina *ahumada* amb oli de soja  
2,50 € / unitat

Fusta de pernil ibèric «Los pedroches»  
(100 grams) 15,00 €

Braves Xin Vic: cor de la patata farcida amb  
syracha i salsa d'alvocat, llima i coriandre  
(4 unitats) 7,00 €

Braves medievals: patates casolanes amb carn,  
ceba caramel·litzada i all i oli suau 8,50 € o  
mitja ració 5,00 €

Timbal de foie micuit fet nostre amb poma  
confitada, gelatina de vi i torradetes 12,90 €

Fritura de pebrots del padró amb sal volcànica  
5,00 €

Hort d'hummus de cigrons amb les seves  
verdures cruides 7,50 €

Tires de pollastre arrebossades amb panko i salsa  
de chily dolç. 7,50 €

Calamarsons a l'andalusa. 9,00 €

Gyozas de llagostí al vapor amb esferes d'oli  
(4 unitats) 8,00 €

Ous ferrats amb pernil ibèric i patates cassolanes.  
8,70 € + suplement d'escalopa de foie i reducció  
de balsàmic 4,00 €

## AMANIDES:

Amanida de burrata amb tres textures de  
tomàquet, ruca i salsa pesto. 10,65 €

Amanida de verds amb maduixots, cherrys,  
vinagreta de pipes i pols de parmesà. 8,50 €

Amanida amb tomàquet, ceba morada,  
sardina ahumada, tonyina en textures i  
vinagreta de mel i mostassa 12,00 €

## CROQUETES CASSOLANES PER UNITAT:

Croqueta de remolatxa amb crema de  
formatge i taronja confitada 1,55 €

Croqueta de formatge de cabrales 1,65 €

Croqueta de calamarsos amb la seva tinta  
1,80 €

Croqueta de gamba a l'allet 1,75 €

Croqueta de pernil ibèric 1,60 €

Croqueta de xai, mel i canyella 1,80 €

Croqueta de maduixa amb mostassa 1,50€

Croqueta de formatge de cabra amb romaní i  
farigola. 1,60 €

### SUGGERIMENTS DEL CHEF:

Cremòs de patata, ou a baixa temperatura  
papada de porc ibèric i salsa demiglace  
13,80 €

Daus de tonyina vermella marinada sobre  
llima 3,00 € / unitat

Dues meitats d'alvocat farcit de crema de  
formatge i salmó arrebossat amb panko  
12,90 €

Gua bao (2 unitats) amb papada de porc  
ibèric, poma àcida i salsa kimchee. 7,00 €

Carxofes confitades i a la planxa amb sal  
maldon i llima. 3,50 € / unitat

### CARNS:

Carpaccio de bou amb vinagreta de tomàquet  
sec, pinyons i parmesà 9,80 €

Mini hamburgueses de vedella a la brasa  
(3 unitats), amb ceba caramel·litzada i  
formatge de cabra 9,00 €

Costella de porc a baixa temperatua i acabada  
a la brasa amb la seva salsa. 12,50 €

Brinsa de vedella marinada amb salsa hoisin i  
a la brasa amb guarnició 14,50 €

Steak tàrtar de vedella 16,40 €

Filet «txogitxu» a la brasa amb escalopa de  
foié i guarnició «sobre pissarra calenta»  
(240 grams) 22,00 €

### PEIX... DEL MAR A LA TAULA:

Zamburinyes a la planxa amb esferes d'oli  
(4 unitats) 12,20 €

Tataki de tonyina amb sèsam, teriyaki i esferes  
de wasabi 14,50 €

Tentacle de pop a la brasa amb mojo picon  
vermell i guarnició 13,90 €

Tartar de salmó noruec amb guacamole i  
torradetes 12,50 €

Tartar de tonyina vermella amb guacamole i  
torradetes 14,50 €

Ceviche de corvina salvatge amb alvocat,  
mango i xips de boniato 16,50 €

Llobaro «sencer i sense feina», en adob,  
enfarinat i fregit amb salsa xinvic 18,00 €



## CAVES

- Cava brut nature vintage XinVic** (DO Cava). Brut nature. 12,80 €
- Cava brut rosat Xinvic** (DO Cava). 12,80 €
- Parxet Brut Reserva** (DO Cava). Criança mitja, fresc i elegant 17,70 €
- Titiana Nature** (DO Cava). Bombolla ben integrada i untuós 20,20 €
- Titiana Pinot Noir** (DO Cava). Color, fruita i subtil. 22,00 €

## VINS BLANCS

- Clot** (DO Terra Alta) Jove i afuitat. 9,90 €
- Terra de Pau** (DO Terra Alta). Vi blanc de la casa jove i sec. 9,90 €
- Austum Verdejo** (DO Rueda). Afruitat en olor i sec en boca 13,80 €
- Raimat Clamor** (DO Costers Del Segre) Afruitat i tropical 12,70 €
- Ànec Mut** (DO Penedès). Base de cava, lleuger i ecològic. 14,00 €
- Bruberry** (DO Montsant). Sec i floral 14,60 €
- Tina 9** (DO Alella). Afruitat de pansa blanca 16,00 €
- La Duda** (DO Rias Baixas) Afruitat en olor sec en boca i llarg 18,00 €
- Abadia del Poblet 2016** (Conca del Barbera) Vi de monestir, floral i llarg 21,80 €

## VINS ROSATS

- Terra de Pau** (DO Terra Alta) . Vi de la casa 9,90 €
- Pansa Rosada** (DO Alella). Pàl·lid, lleuger i elegant 13,90 €
- Perelada Collection Rosé** (DO Empordà). Estructurat amb fruita i piruleta 14,60 €

## VINS NEGRES

- Terra de Pau** (DO Terra Alta). Vi negre de la casa jove i sec 9,90 €
- Santes** (DO Montsant). Afruitat i jove 13,00 €
- Capítol 1 de R. Raventós** (DO Costers del Segre). Afruitat, fresc i divertit 14,70 €
- Austum** (DO Ribera del Duero) Eco, afruitat, especiat i suau. 16,00 €
- Exibis** (DO Pla de Bages). Cos mig, madur i elegant 15,70 €
- Basagoiti** (DO Rioja). Cos mig, madur i elegant 16,80 €
- Scala Dei** (DO Priorat). Vi elegant i amb cos mig, Garnatxa Negra 19,00 €
- Brunus** (DO Montsant). Cos mig, madur i elegant 18,80 €
- Santbru** (DO Montsant). Per una nit especial, madur i elegant 24,90 €

Tots els preus inclouen l'IVA

WIFI: Xinvic wifi  
CONTRASENYA: xinvic2017