

# CARTA

## Per Compartir...

BRAVES LOTUS	5,50€
<b>FINGERS DE POLLASTRE (amb 2 salses)</b>	7,50€
CROQUETES CASOLANES (pollastre,pernil o cabrales)	5,50€
<b>"NACHOS" amb GUACAMOLE</b>	7,50€
PLAT DE PERNIL IBÈRIC	16,00€
<b>ASSORTIT DE FORMATGES ARTESANS</b>	16,00€
ASSORTIT EMBOTITS PRIORAT	15,50€

## Amanides

<b>LOTUS, amb panses, pinyons, bacon i formatge de cabra amb vinagreta de mostassa</b>	7,90€
ITALIANA, amb pasta, tonyina, olives farcides, parmesà i "cherry" tot amanit amb salsa rosa	7,50€
<b>VERDA, amb productes de l'hort.</b>	7,50€
CARPACCIO DE BACALLÀ amb tomàquet natural i torradetes	9,90€
<b>XATA, amb anxoves, tonyina, carpaccio de bacalla i xató</b>	9,90€

## Brasa

Entrecot de 350g	17,50€
<b>Xai km 0</b>	14,50€
Plat Priorat( llonganiça, galter, xoriç i botifarró de ceba)	14,50€
<b>Pop</b>	16,50€

## Torrades i més...

<b>TORRADA DELICATESSEN amb pa de coca, escalivada, carpaccio de bacallà i olivada</b>	9,90€
TORRADA DANESA amb ceba fregida, bacó, xampinyons, parmesà i brie	8,50€
<b>TORRADA TURCA amb ceba fregida, rodanxes de tomàquet, tonyina, mozzarella, formatge blau, pebrot vermell i orenga</b>	9,50€
TORRADA VEGETARIANA amb ceba fregida, rodanxes de tomàquet, xampinyons, pebrot verd, carbassó, olives d'Aragó i pesto d'avellanes i tomàquets secs	9,50€
<b>TORRADA LLEDONERS amb ceba fregida, carbassó, olives d'Aragó i formatge de cabra</b>	8,50€
PULLED PORK amb guacamole, col morada i enciam enrollat en una truita de blat	9,50€
<b>TORRADA 4 FORMATGES amb mozzarella, curat, brie i blau</b>	8,50€
TORRADA ESCALIVADA CALENTA amb pebrot, albergínia i formatge de cabra	8,90€
<b>TORRADA GELTRÚ amb llom, pebrot verd, ceba fregida, formatge blau i formatge de cabra</b>	8,90€
TORRADA MASSUQUES amb escalivada, llom i all i oli	8,50€
<b>TORRADA GEGANT amb pollastre arrebossat, formatge brie, ceba fregida, albergínia, mostassa i mel</b>	9,50€
TORRADA CATALANA amb botifarra blanca, botifarra negra, ceba fregida i mozzarella	8,50€

## Una mica de dolç?

Copa Lotus	5,00€
<b>Carrot cake</b>	5,00€
Cheese Cake	5,00€
<b>Trufes d'oli amb sal Maldon</b>	5,00€
Pastís de xocolata	5,00€
<b>Sorbet de llimona amb cava</b>	4,00€
Bocinets amb xocolata i anís	5,00€
<b>logurt artesà ( preguntar acompanyament)</b>	5,00€

## Vins negres



### D.O. MONTSANT

<b>Joana 2020</b> (Celler Sant Rafel): 87% garnatxa negra, 13% merlot.....	10€
<b>Ètim El viatge 2019</b> (Cooperativa Falset-Marçà) 60% garnatxa, 30% carinyena, 10% sirà .....	11€
<b>Reversibles 2019</b> (Celler la Pujadota, Falset): vi jove 100% garnatxa .....	14€
<b>Miloca carinyena 2020</b> (Celler Vendrell Rived) 100% carinyena .....	16€
<b>Les Sorts vinyes velles 2017.</b> (Celler Masroig) 85% carinyena, 15% garnatxa negra.....	18€
<b>Les Comes d'Orto 2017</b> (Orto vins) 50% garnatxa negra, 45% carinyena, 5% ull de llebre.....	22€
<b>La Peluda 2018</b> (Celler Comunica) 100% garnatxa peluda.....	23€
<b>Braó 2015</b> (Acústic Celler, Marçà): vinyes velles de carinyena i garnatxa negra.....	30€
<b>Cabrida 2016</b> (Celler de Capçanes) 100% garnatxa negra.....	38€

### D.O.Q. PRIORAT

<b>Inconscient 2019</b> (Les Cousins, Porrera): garnatxa, carinyena, cabernet, merlot i syrah.....	15€
<b>Formiga de vellut 2018</b> (Clos Galena, El Molar): vi ecològic de bota, 60% garnatxa i 20% carinyena.....	17€
<b>Petit Mas Sinen 2016</b> ( Celler Burgos Porta, Poboleda): garnatxa, samsó, cabernet, syrah i merlot.....	17€
<b>Lo Bancal de Granatxa 2020</b> (Sangenís i Vaqué) 100% garnatxa negra.....	18€
<b>La Carenyeta de Cal Pla 2015</b> (Celler Cal Pla 100% carinyena.....	19€
<b>Vi de Vila 2016</b> (Cims de Porrera): vi jove amb criança, garnatxa i carinyena.....	19€
<b>Inici 2017</b> (Merum Priorati, Porrera): 60% garnatxa negra, 15% carinyena, 15% syrah i 10% cabernet sauvignon.....	20€
<b>Artigas negre</b> (Bodegas Mas Alta) 60% garnatxa, 30% carinyena, 10% carinyena.....	24€
<b>Terra de cuques 2017</b> (Terroir al límit) 50% garnatxa negra, 50% carinyena.....	30€
<b>Les Terrasses 2018</b> (Celler Àlvaro Palacios, Gratallops): carinyena, garnatxa, cabernet-sauvignon i syrah.....	32€
<b>Coma Vella 2014</b> (Viticultors Mas d'en Gil, Bellmunt): garnatxa, carinyena i syrah.....	34€
<b>La Basseta 2016</b> (Bodegas Mas Alta) 40% garnatxa negra, 40% carinyena, 10% cabernet sauvignon, 10% sirà.....	53€
<b>Cims de Porrera 2012 "Clàssic"</b> (Cims de Porrera) vi de criança en barrica 3 anys, 100% carinyena vella.....	54€
<b>Clos Martinet 2015</b> (Celler Mas Martinet, Falset) vi de criança 22 mesos en cuba de ciment, cabernet-sauvignon, syrah, garnatxa, merlot i carinyena.....	55€
<b>Manyetes 2015</b> (Clos Mogador, vi de vila) 100% carinyena.....	57€
<b>Clos Mogador 2017</b> (Clos Mogador, Gratallops) vi de bota de roure 20 mesos d'envelliment, 49% garnatxa, 25% carinyena, 10% cabernet-sauvignon i 16% syrah.....	60€
<b>Clos de l'Obac 2008</b> (Costers del Siurana, Gratallops): vi de criança 12 mesos en barrica de roure francès.....	65€

## Vins blancs



### D.O. MONTSANT

<b>Ètim l'Antull 2020</b> (Cooperativa Falset-Marçà), 100% garnatxa blanca.....	11€
<b>Rebuf 2019</b> (Celler Vendrell Rived): vi jove 80% macabeu, 20 % garnatxa blanca.....	13€
<b>Bri blanc de negre 2020</b> (Celler de l'Era) 100% garnatxa negra, sense criança.....	13€
<b>Roc 2020</b> ( Celler Pascona, Falset): garnatxa blanca i muscat de gra petit, criança 4 mesos en barriques de roure.....	18€
<b>La Placeta 2020</b> (Celler la Placeta, Guiamets); garnatxa blanca i macabeu.....	18€
<b>Blanc d'orto brisat 2019</b> (Celler Orto vins) 100% garnatxa blanca.....	22€
<b>Dido 2018</b> (Venus la universal) 50% macabeu, 40% garnatxa blanca, 10% cartoixà.....	23€

### D.O.Q. PRIORAT

<b>Formiga de seda 2019</b> (Clos Galena, El Molar): 80% garnatxa blanca i 20% viognier.....	16€
<b>Bellmunt 2019</b> (Viticultors Mas d'en Gil): garnatxa blanca i viognier.....	17€
<b>A Capella 2018</b> (Cellers de Gratallops): garnatxa blanca 18€	
<b>Brugueres 2019</b> (La Conreria d'Escaladei, Escaladei): garnatxa blanca .....	22€
<b>Mas d'en Compte 2016</b> (Celler de Cal Pla, Porrera): vi de bodega, xarel.lo, picapoll blanc, garnatxa blanca.....	22€
<b>Artigas blanc 2017</b> (Bodegas Mas Alta, Vilella Alta): garnatxa blanca, macabeu i pedro ximénez.....	26€
<b>Coma Alta 2015</b> (Viticultors Mas d'en Gil, Bellmunt): garnatxa blanca , criança en ampolla durant 12 mesos....	34€
<b>Pesseroles brisat 2017</b> (Mas Martinet) 38% picapoll, blanc, 35 % garnatxa blanca, 27 % muscat.....	40€

## Vins rosats



### D.O. MONTSANT

<b>Marmellans</b> (Celler de Capçanes): vi jove, 80% garnatxa peluda i 20% syrah.....	8€
<b>Trencaclosques 2020</b> (Celler Pascona, Falset): vi jove, 100% syrah.....	13€
<b>Dido 2018</b> (Venus la Universal, Falset): cabernet-sauvignon, merlot, syrah i garnatxa.....	22€

### D.O.Q. PRIORAT

<b>Pla dels Angels 2018</b> (Cellers de Scaladei): garnatxa negra.....	24€
------------------------------------------------------------------------	-----



# CARTA

## Para compartir...

BRAVAS LOTUS 5,50€

FINGERS DE POLLO  
(con 2 salsas) 7,50€

CROQUETAS ARTESANAS  
(pollo, jamón o cabrales) 5,50€

"NACHOS" con GUACAMOLE 7,50€

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO 16,00€

SURTIDO DE QUESOS  
ARTESANOS 16,00€

SURTIDO DE EMBUTIDOS DEL  
PRIORAT 15,50€

## Ensaladas

LOTUS: pasas, piñones, bacon y  
queso de cabra con vinagreta de  
mostaza 7,90€

ITALIANA: pasta, atún, aceitunas  
reellenas, parmesano, tomate  
"cherry" y salsa rosa 7,50€

VERDE: con productos del huerto 7,50€

CARPACCIO DE BACALAO: con  
tomate natural y tostadas 9,90€

XATA: anchoas, atún, carpaccio  
bacalao y xató 9,90€

## Brasa

Entrecot de 350g 17,50€

Cordero km 0 14,50€

Plato del Priorat: chorizo,  
longaniza, panceta y butifarra  
de cebolla a la parrilla 14,50€

Pulpo a la parrilla 16,50€

## Tostadas y más...

TOSTADA DELICATESSEN: pan de coca,  
escalivada, carpaccio de bacalao y olivada 9,90€

TOSTADA DANESA: cebolla, bacon, queso  
parmesano, brie y champiñones 8,50€

TOSTADA TURCA: cebolla, tomate del huerto  
laminado, atún, mozzarella, queso azul,  
pimiento rojo y orégano 9,50€

TOSTADA VEGETARIANA: cebolla, rodajas de  
tomate, champiñones, pimiento verde,  
calabacín, olivas de Aragón con pesto de  
avellanas y tomate seco 9,50€

TOSTADA LLEDONERS: cebolla, calabacín,  
queso de cabra y olivas de Aragón 8,50€

PULLED PORK: guacamole, col morada y  
lechuga enrollado en una tortita de trigo 9,50€

TOSTADA 4 QUESOS: mozzarella, curado, brie  
y azul 8,50€

TOSTADA ESCALIVADA CALIENTE: berenjena y  
pimiento rojo asado con queso de cabra 8,90€

TOSTADA GELTRÚ: lomo, pimiento verde,  
cebolla frita, queso azul y queso de cabra 8,90€

TOSTADA MASSUQUES: lomo, escalivada todo  
gratinado con all y oli 8,50€

TOSTADA GEGANT: pollo rebozado, queso  
brie, cebolla frita, bernejena, mostaza y miel 9,50€

TOSTADA CATALANA: butifarra blanca,  
butifarra negra, cebolla frita y mozzarella 8,50€

## Un poco de dulce?

Copa Lotus 5,00€

Carrot cake 5,00€

Cheese Cake 5,00€

Trufas de aceite con sal Maldon 5,00€

Pastel de chocolate 5,00€

"Bocinets" con chocolate 5,00€

Sorbete de limón al cava 4,00€

Yogur artesano 5,00€





# MENU

## To Share...

<b>SPICY FRIED POTATOES "BRAVAS"</b>	5,50€
<b>CHIKEN FINGERS</b> (with 2 sauces)	7,50€
<b>HOMEMADE CROQUETTES</b> (chiken, iberian ham, cheese)	5,50€
<b>"NACHOS" with GUACAMOLE</b> Iberian ham plate with bread and tomatoe	7,50€
<b>Assortments of artisan cheeses</b>	16,00€ 16,00€
<b>Assortments of sausages from Priorat</b>	15,50€

## Salads

<b>LOTUS</b> , mix lettuces, bacon, raisins, pine nut, sheep cheese and vinaigrette with Dijon mustard	7,90€
<b>ITALIAN</b> , pasta, olives stuffed, tuna, gouda cheese, cherry tomatoes and pink sauce	7,50€
<b>GREEN</b> salad with fresh vegetables	7,50€
<b>COD CARPACCIO</b> accompanied with marinated tomatoes and small toast	9,90€
<b>XATA</b> , mix of lettuce, tuna, smoked cod, anchovies, black olives from Aragó all seasoned with "xató" sauce	9,90€

## Grill

Grilled entrecot 350g	17,50€
<b>Grilled lamb km 0</b>	14,50€
<b>Priorat Dish</b> , mixt of grilled sausages and diferent kinds of pork meat accompanied by beans and bread with tomatoes	14,50€
<b>Grilled Octopus</b>	16,50€

## Toast and more...

<b>DELICATESSEN</b> toast with cod carpaccio, aubergine and smoky grilled peeper, and black olives cream	9,90€
<b>DANESA</b> toast with bacon, brie cheese, parmesan cheese, caramelized onion and mushrooms	8,50€
<b>TURCA</b> toast with caramelized onion, tomato from the vegetable garden, tuna, blue cheese, red pepper, mozzarella and oregano	9,50€
<b>VEGETARIAN</b> toast with coca bread, caramelized onion, zucchini, natural tomato, green pepper, mushrooms, black olives from Aragó with hazelnuts pesto and dried tomatoes	9,50€
<b>LLEDONERS</b> toast with courgette, caramelized onion, black olives from Aragó ans sheep cheese	8,50€
<b>PULLED PORK ROLL</b>	9,50€
<b>4 CHEESES</b> toast with mozzarella, brie, mature sheep and blue	8,50€
<b>ESCALIVADA</b> toast with aubergine and smoky grilled pepper and brie cheese	8,90€
<b>GELTRÚ</b> toast with tender loin, green pepper, fried onion, blue cheese and goat cheese	8,90€
<b>MASSUQUES</b> toast with baked aubergine, red pepper and goat cheese	8,50€
<b>GEGANT</b> toast with breaded chicken, brie cheese, onion, aubergine, mustard,honey	9,50€
<b>CATALANA</b> toast with black sausage, white sausage, fried onion and mozzarella	8,50€

## A little sweet?

Copa Lotus	5,00€
<b>Carrot cake</b>	5,00€
Cheese Cake	5,00€
<b>Oil truffles with maldon salt</b>	5,00€
Chocolate cake	5,00€
<b>Lemon sorbet with cava</b>	4,00€
"Bocinets" with melted chocolate	5,00€
<b>Artisan Yogurt</b>	5,00€

