

# can framis

## BARRA FREDA

Amanida de pop i gambes amb patatetes i pico de gallo.	9.40 €
Amanida russa.	5.30 €
Seitons en vinagre.	5.30 €
Assortiment d'olives artesanals de les varietats gordal, la bola i kalamatas.	5.40 €
Les gildas artesanals de Can Framis.	3.50 €
Taula d'espatlla ibèrica d'aglà (100 gr.)	14.90 €
Taula d'assortiment de formatges artesans (150 gr.)	9.80 €

## TORRADES DE PA DE VIDRE

Salmó fumat a casa, guacamole i mousse de mató fumat.	9.80 €
Pa de vidre amb tomàquet de penjar.	4.90 €

## EL MÉS VEGGIE

Espàrrecs collonuts amb romesco i vinagreta de verdures rostides.	8.80 €
Escalivada amb brandada de patata i all tendre.	10.90 €
Les braves de Can Framis.	4.90 €
Fals risotto amb tartufata.	11 €

## LLOTJA

Ceviche de llobarro, amb alvocat, rips de plàtan mascle i llet de Xile verd.	12.50 €
Tàrtar de salmó fumat a casa amb alvocat i papa huancaína.	11.50 €
Arròs del dia.	12.90 €
Peix del dia.	Segons mercat

## CARNS

Carpaccio de vaca vella amb parmesà reggiano, tartufata i oli de bolets.	11.90 €
Steak tàrtar amb emulsió de Xile fumat.	11.50 €
Canelons Rossini amb vermut (2 u.)	10.50 €
Galta de vaca brasejada amb parmentier de patata i carbassa torrada.	10.20 €

## POSTRES

Pastís de formatge d'ovella i mató amb melmelada de temporada.	5.30 €
Tiramisú amb crocant d'ametlles.	6.90 €
Coulant de xocolata belga.	5.30 €
Crema catalana.	5.10 €

# BEGUDES

## BLANCS

CASA RAFOLS / D.O. Conca de Barberà / <i>Macabeo - Viognier</i>	2.60 € / 12 €
XAREL·LO / D.O. Penedès / <i>Xarel·lo</i> (E)	16.60 €
VILARNAU CAPRICIS XAREL·LO / D.O. Penedès / <i>Xarel·lo</i>	16.90 €
SENSUALIS / D.O. Penedès / <i>Muscat D'alexandria - Xarel·lo - Gewüstraminer</i>	17.80 €
GRAMONA GESSAMÍ / D.O. Penedès / <i>Muscat Frontignan - Sauvignon Blanc - Gewürztraminer</i> (E)	22 €
MACABEU DE GINASTAR / D.O. Tarragona / <i>Macabeu</i> (E)	13 €
BLANC DE NOIRS / D.O. Tarragona / <i>Garnacha</i> (E)	21 €
BLANC DEL TERRER / D.O. Tarragona / <i>Macabeo</i>	17.80 €
XALERA BLANCO / D.O. Terra Alta / <i>Garnatxa Blanca - Macabeo</i> (E)	15.40 €
NEBOT FRUCTUÓS / D.O. Terra Alta / <i>Garnatxa blanca</i>	14.20 €
VIÑAS DEL VERO / D.O. Somontano / <i>Chardonnay</i>	3.30 € / 15 €
CAMPANAS DE LIMA / D.O. Alella / <i>Pansa Blanca</i>	18.80 €
BELLA PILAR "ENCANTO" / D.O. La Mancha / <i>Verdejo</i> (E)	13.60 €
FAUSTINO RIVERO ULECIA / D.O. Rias Baixas / <i>Albariño</i>	4 € / 17.70 €
CAPTURA DE LUZ / D.O. Rias Baixas / <i>Albariño</i>	21 €
CASANOVA / D.O. Ribeiro / <i>Treixadura</i>	17.80 €
PIPIOLO BLANCO / D.O. Rioja / <i>Viura</i>	3.40 € / 15.20 €
EL TUERTO / D.O. Rioja / <i>Tempranillo</i>	12.90 €
FENOMENAL / D.O. Rueda / <i>Verdejo - Viura</i>	16.50 €
PIEDRA VERDEJO / D.O. Rueda / <i>Verdejo</i>	16.50 €
EL BUEN VECINO / D.O. Rueda / <i>Verdejo</i>	3.20 € / 14.30 €
ALCORTA / D.O. Rueda / <i>Verdejo-Sauvignon blanc</i>	14.50 €
BLACK RIVER SAUVIGNON BLANC / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Sauvignon blanc</i>	15.20 €
TRUMPETER / D.O. Valle de Uco (Argentina) / <i>Chardonnay</i>	18.80 €
A COROA / D.O. Valdeorras / <i>Godello</i>	24 €
PETIT BOURGEOIS / Loira, (França) / <i>Sauvignon Blanc</i>	21 €

## ESPUMOSOS

CAVA ROSÉ / D.O. Penedès / <i>Pinot Noir</i> (E)	22 €
DELAFLOR / D.O. Cava / <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i> (E)	3.50 € / 17.60 €
GRAMONA ARGENT BRUT / D.O. Cava / <i>Chardonnay</i> (E)	43 €
GRAMONA IMPERIAL BRUT / D.O. Cava / <i>Xarel·lo - Macabeu - Chardonnay</i> (E)	29.80 €

## ROSATS

CASA RAFOLS / D.O. Conca de Barberà / <i>Syrah</i>	2.60 € / 12 €
MERLOT / D.O. Tarragona / <i>Merlot</i> (E)	14.80 €
BORN ROSÉ / D.O. Penedès / <i>Garnacha negra-tempranillo</i> (E)	19 €
PINC / D.O. Rioja / <i>Tempranillo - Viura</i>	3.60 € / 16.30 €
VIÑAS DEL VERO ROSADO / D.O. Somontano / <i>Pinot Noir</i>	17.10 €

## NEGRES

CASA RAFOLS / D.O. Conca de Barberá / <i>Garnacha - Syrah</i>	2.60 € / 12 €
VINYA SANTA CLARA / D.O. Penedès / <i>Cabernet</i> (E)	19.60 €
GRAMONA BRU / D.O. Penedès / <i>Pinot Noir 2017</i> (E) (B)	36 €
DESIG NEGRE / D.O. Catalunya / <i>Merlot-Garnacha - Ull de Llebre - C.Sauvignon</i>	3.20 € / 14.40 €
ONRA TINTO / D.O. Costers del Segre / <i>Garnatxa Negra - Cabernet Sauvignon</i> (E) (B)	21 €
RELAPSO / D.O. Montsant / <i>Garnatxa (en àmfores)</i> (E)	28 €
EL BRINDIS / D.O. Montsant / <i>Carinyena - Garnacha</i>	4.20 € / 19 €
SENYOR GAIETÀ / D.O. Terra alta / <i>Garnacha negra</i>	15.30 €
3 DE 3 BERNAVI / D.O. Terra alta / <i>Garnatxa - Syrah - Merlot</i> (E)	18.90 €
EL BON VEÍ / D.O. Priorat / <i>Garnacha - Samsó</i>	19.90 €
TINTO BARRICA 2015 / D.O. Ribera del Duero / <i>Tempranillo - Cabernet Sauvignon</i>	19.10 €
QUINTA DE TARSUS / D.O. Ribera del Duero / <i>Tinta del país</i>	20.50 €
CUANDO EL RIO SUENA / D.O. Ribera del Duero / <i>Tinta fina</i>	4.20 € / 18.90 €
MASSIMO / D.O. Ribera Sacra / <i>Mencia - Tempranillo - Souson</i>	18.90 €
PACO GARCIA CRIANZA / D.O. Rioja / <i>Tempranillo - Garnacha Tinta</i>	20.60 €
AZPILICUETA / D.O. Rioja / <i>Tempranillo - Graziano</i>	17.50 €
PIPIOLO TINTO / D.O. Rioja / <i>Tempranillo</i>	3.60 € / 16.30 €
BELLA PILAR "CORAJE" / D.O. La Mancha / <i>Tempranillo - Petit Verdot</i> (E)	14.90 €
PIEDRA ROBLE / D.O. Toro / <i>Tinta de Toro - Garnatxa</i>	18.90 €
RUTINI ENCUENTRO / D.O. Valle de Uco (Argentina) / <i>Malbec</i>	29.80 €
GRAN RESERVA MALBEC / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Malbec</i>	28 €
ESTATE MALBEC / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Malbec</i>	19.10 €
OLD VINEYARD PINOT NOIR / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Pinot Noir</i>	23.40 €
INTIMO CABERNET MERLOT MALBEC / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Merlot Malbec</i>	17.80 €
BLACK RIVER / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Malbec</i>	3.70 € / 16.30 €

## CERVESES

PILSNER URQUELL	
<i>Zulito / canya / gerra</i>	1.70 € / 2.5 € / 3.10 €
ALHAMBRA RESERVA	3.10 €
SAN MIGUEL SIN GLUTEN	2.90 €
MAHOU TOSTADA SIN ALCOHOL	2.90 €

## BEGUDES SENSE ALCOHOL

RECIÉN HECHA 0.50CL	2 €
SOLÁN DE CABRAS 0.50CL	2 €
LLIMONADA NATURAL	3.50 €
<i>Llimona, menta, gingebre i estèvia</i>	
COCA-COLA	2 €
COCA-COLA ZERO	2 €
FANTA TARONJA	2 €
FANTA LLIMONA	2 €
LINDA PERA I PEBRE	2.80 €
LINDA MANDARINA I ROMANÍ	2.80 €
LINDA TOMÀQUET I WASABI	2.80 €

# can framis

## BARRA FRÍA

Salpicón de pulpo y gambones con patatitas y pico de gallo.	9.40 €
Ensaladilla rusa.	5.30 €
Boquerones en vinagre.	5.30 €
Surtido de aceitunas artesanales de las variedades gordal, la bola y kalamatas.	5.40 €
Las gildas artesanas de Can Framis.	3.50 €
Tabla de paleta ibérica de bellota (100 gr.)	14.90 €
Tabla de surtido de quesos artesanos (150 gr.)	9.80 €

## TOSTAS DE PAN DE CRISTAL

Salmón ahumado en casa, guacamole y mousse de mató ahumado.	9.80 €
Pan de cristal con tomate de colgar.	4.90 €

## LO MÁS VEGGIE

Espárragos cojonudos con romescu y vinagreta de verduras asadas.	8.80 €
Escalivada con brandada de patata y ajo tierno.	10.90 €
Las bravas de Can Framis.	4.90 €
Falso risotto con tartufata.	11 €

## LONJA

Ceviche de Lubina, con aguacate, chips de plátano macho y leche de chile verde.	12.50 €
Tartar de salmón ahumado en casa con aguacate y papa huancaína.	11.50 €
Arroz del día.	12.90 €
Pescado del día.	Según mercado

## CARNES

Carpaccio de vaca vieja con parmesano reggiano, tartufata y aceite de hongos.	11.90 €
Steak tartar con emulsión de chile ahumado.	11.50 €
Canelones Rossini con vermut (2 uds.)	10.50 €
Carrillera de vaca braseada con parmentier de patata y calabaza asada.	10.20 €

## POSTRES

Tarta de queso de oveja y mató con mermelada de temporada.	5.30 €
Tiramisú con quirlache de almendras.	6.90 €
Coulant de chocolate belga.	5.30 €
Crema catalana.	5.10 €

# BEBIDAS

## BLANCOS

CASA RAFOLS / D.O. Conca de Barberà / <i>Macabeo - Viognier</i>	2.60 € / 12 €
XAREL·LO / D.O. Penedès / <i>Xarel·lo</i> (E)	16.60 €
VILARNAU CAPRICIS XAREL·LO / D.O. Penedès / <i>Xarel·lo</i>	16.90 €
SENSUALIS / D.O. Penedès / <i>Muscat D'alexandria - Xarel·lo - Gewüstraminer</i>	17.80 €
GRAMONA GESSAMÍ / D.O. Penedès / <i>Muscat Frontignan - Sauvignon Blanc - Gewürztraminer</i> (E)	22 €
MACABEU DE GINASTAR / D.O. Tarragona / <i>Macabeu</i> (E)	13 €
BLANC DE NOIRS / D.O. Tarragona / <i>Garnacha</i> (E)	21 €
BLANC DEL TERRER / D.O. Tarragona / <i>Macabeo</i>	17.80 €
XALERA BLANCO / D.O. Terra Alta / <i>Garnatxa Blanca - Macabeo</i> (E)	15.40 €
NEBOT FRUCTUÓS / D.O. Terra Alta / <i>Garnatxa blanca</i>	14.20 €
VIÑAS DEL VERO / D.O. Somontano / <i>Chardonnay</i>	3.30 € / 15 €
CAMPANAS DE LIMA / D.O. Alella / <i>Pansa Blanca</i>	18.80 €
BELLA PILAR "ENCANTO" / D.O. La Mancha / <i>Verdejo</i> (E)	13.60 €
FAUSTINO RIVERO ULECIA / D.O. Rias Baixas / <i>Albariño</i>	4 € / 17.70 €
CAPTURA DE LUZ / D.O. Rias Baixas / <i>Albariño</i>	21 €
CASANOVA / D.O. Ribeiro / <i>Treixadura</i>	17.80 €
PIPIOLO BLANCO / D.O. Rioja / <i>Viura</i>	3.40 € / 15.20 €
EL TUERTO / D.O. Rioja / <i>Tempranillo</i>	12.90 €
FENOMENAL / D.O. Rueda / <i>Verdejo - Viura</i>	16.50 €
PIEDRA VERDEJO / D.O. Rueda / <i>Verdejo</i>	16.50 €
EL BUEN VECINO / D.O. Rueda / <i>Verdejo</i>	3.20 € / 14.30 €
ALCORTA / D.O. Rueda / <i>Verdejo-Sauvignon blanc</i>	14.50 €
BLACK RIVER SAUVIGNON BLANC / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Sauvignon blanc</i>	15.20 €
TRUMPETER / D.O. Valle de Uco (Argentina) / <i>Chardonnay</i>	18.80 €
A COROA / D.O. Valdeorras / <i>Godello</i>	24 €
PETIT BOURGEOIS / Loira, (Francia) / <i>Sauvignon Blanc</i>	21 €

## ESPUMOSOS

CAVA ROSÉ / D.O. Penedès / <i>Pinot Noir</i> (E)	22 €
DELAFLOR / D.O. Cava / <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i> (E)	3.50 € / 17.60 €
GRAMONA ARGENT BRUT / D.O. Cava / <i>Chardonnay</i> (E)	43 €
GRAMONA IMPERIAL BRUT / D.O. Cava / <i>Xarel·lo - Macabeu - Chardonnay</i> (E)	29.80 €

## ROSADOS

CASA RAFOLS / D.O. Conca de Barberà / <i>Syrah</i>	2.60 € / 12 €
MERLOT / D.O. Tarragona / <i>Merlot</i> (E)	14.80 €
BORN ROSÉ / D.O. Penedès / <i>Garnacha negra-tempranillo</i> (E)	19 €
PINC / D.O. Rioja / <i>Tempranillo - Viura</i>	3.60 € / 16.30 €
VIÑAS DEL VERO ROSADO / D.O. Somontano / <i>Pinot Noir</i>	17.10 €

## TINTOS

CASA RAFOLS / D.O. Conca de Barberá / <i>Garnacha - Syrah</i>	2.60 € / 12 €
VINYA SANTA CLARA / D.O. Penedès / <i>Cabernet</i> (E)	19.60 €
GRAMONA BRU / D.O. Penedès / <i>Pinot Noir 2017</i> (E) (B)	36 €
DESIG NEGRE / D.O. Catalunya / <i>Merlot-Garnacha - Ull de Llebre - C.Sauvignon</i>	3.20 € / 14.40 €
ONRA TINTO / D.O. Costers del Segre / <i>Garnatxa Negra - Cabernet Sauvignon</i> (E) (B)	21 €
RELAPSO / D.O. Montsant / <i>Garnatxa (en ánforas)</i> (E)	28 €
EL BRINDIS / D.O. Montsant / <i>Carinyena - Garnacha</i>	4.20 € / 19 €
SENYOR GAIETÀ / D.O. Terra alta / <i>Garnacha negra</i>	15.30 €
3 DE 3 BERNAVI / D.O. Terra alta / <i>Garnatxa - Syrah - Merlot</i> (E)	18.90 €
EL BON VEÍ / D.O. Priorat / <i>Garnacha - Samsó</i>	19.90 €
TINTO BARRICA 2015 / D.O. Ribera del Duero / <i>Tempranillo - Cabernet Sauvignon</i>	19.10 €
QUINTA DE TARSUS / D.O. Ribera del Duero / <i>Tinta del país</i>	20.50 €
CUANDO EL RIO SUENA / D.O. Ribera del Duero / <i>Tinta fina</i>	4.20 € / 18.90 €
MASSIMO / D.O. Ribera Sacra / <i>Mencia - Tempranillo - Souson</i>	18.90 €
PACO GARCIA CRIANZA / D.O. Rioja / <i>Tempranillo - Garnacha Tinta</i>	20.60 €
AZPILICUETA / D.O. Rioja / <i>Tempranillo - Graziano</i>	17.50 €
PIPIOLO TINTO / D.O. Rioja / <i>Tempranillo</i>	3.60 € / 16.30 €
BELLA PILAR "CORAJE" / D.O. La Mancha / <i>Tempranillo - Petit Verdot</i> (E)	14.90 €
PIEDRA ROBLE / D.O. Toro / <i>Tinta de Toro - Garnatxa</i>	18.90 €
RUTINI ENCUESTRO / D.O. Valle de Uco (Argentina) / <i>Malbec</i>	29.80 €
GRAN RESERVA MALBEC / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Malbec</i>	28 €
ESTATE MALBEC / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Malbec</i>	19.10 €
OLD VINEYARD PINOT NOIR / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Pinot Noir</i>	23.40 €
INTIMO CABERNET MERLOT MALBEC / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Merlot Malbec</i>	17.80 €
BLACK RIVER / D.O. Patagonia (Argentina) / <i>Malbec</i>	3.70 € / 16.30 €

## CERVEZAS

PILSNER URQUELL	
<i>Zulito / caña / jarra</i>	1.70 € / 2.5 € / 3.10 €
ALHAMBRA RESERVA	3.10 €
SAN MIGUEL SIN GLUTEN	2.90 €
MAHOU TOSTADA SIN ALCOHOL	2.90 €

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

RECIÉN HECHA 0.50CL	2 €
SOLÁN DE CABRAS 0.50CL	2 €
LIMONADA NATURAL	3.50 €
<i>Limón, menta, jengibre y stevia</i>	
COCA-COLA	2 €
COCA-COLA ZERO	2 €
FANTA NARANJA	2 €
FANTA LIMÓN	2 €
LINDA PERA Y PIMIENTA	2.80 €
LINDA MANDARINA Y ROMERO	2.80 €
LINDA TOMATE Y WASABI	2.80 €

# can framis

## FRESH TAPAS BAR

Octopus and prawns salad with potatoes and “pico de gallo”.	9.40 €
“Ensaladilla Rusa” (potatoes salad with tuna and red pepper).	5.30 €
Anchovies in vinegar.	5.30 €
Olives mix (gordal, bola and Kalamata).	5.40 €
Artisanal “GILDAS”.	3.50 €
Plate of Iberian ham “Bellota” (100 gr.)	14.90 €
Plate of mix artisanal cheese (150 gr.)	9.80 €

## COCA BREAD TOASTS

Home made smoked salmon, guacamole and smoked fresh “Mató” cheese mousse.	9.80 €
Coca crispy bread with garlic and tomato.	4.90 €

## THE VEGGIE CORNER

Great asparagus with “Romescu” and roasted vegetable vinaigrette.	8.80 €
Escalivada” with mash potatoes and sweet garlic.	10.90 €
The Can Framis’s “Bravas”.	4.90 €
Pasta Risotto with black truffles.	11 €

## FISH MARKET

Sea bass Ceviche; avocado, banana Plantain Chips and grenn cili milk.	12.50 €
Home made Smoked salmon tartar with avocado and huancaína potatoes.	11.50 €
Special rice of the day.	12.90 €
Fish of the day.	p/m

## MEATS

Beef carpaccio with parmesan Reggiano, “Tartufata” and mushroom oil.	11.90 €
Steak tartare with smoked chili emulsion.	11.50 €
Rossini cannelloni with vermouth (2 units).	10.50 €
Braised beef cheek and potatoes + roasted pumpkin Parmentier.	10.20 €

## DESSERTS

Pecorino cheese tart with his seasonal jam.	5.30 €
Almonded nougatine Tiramisú.	6.90 €
“Coulant” au Chocolat Belge.	5.30 €
Catalan cream.	5.10 €

# can framis

## LE BAR À TAPAS

Mélange de poulpe et crevettes, pommes de terres et « Pico de gallo ».	9.40 €
Salade russe.	5.30 €
Anchois au vinaigre.	5.30 €
Assortiment d'olives artisanales, variété Gordal, La bola et Kalamatas.	5.40 €
Les "Gildas" artisanales de Can Framis.	3.50 €
Planche d'épaule iberique "Bellota" (100 gr.)	14.90 €
Planche d'assortiments de fromages artisanaux (150 gr.)	9.80 €

## TOASTS DE PAIN CRISTAL

Saumon fumé Maison, Guacamole et mousse de "Mato" fumé.	9.80 €
Pain du cristal avec du tomate.	4.90 €

## LE COIN VEGGAN

Grandes asperges au "Romesco", vinaigrette de legumes rôtis.	8.80 €
"Escalivada" et sa brandade de pommes de terre à l'ail tendre.	10.90 €
Les "Bravas" de Can Framis.	4.90 €
Risotto de pâtes à la truffe noire.	11 €

## CÔTÉ MER

Ceviche de bar de mer, avocat, chips de bananes Plantain, lait de piment vert.	12.50 €
Tartare de saumon fumé Maison , avocat et pommes de terre "Huancaína".	11.50 €
Riz du jour.	12.90 €
Poisson du jour.	p/m

## VIANDES

Carpaccio de bœuf au parmesan, « tartufata » et huile de champignon.	11.90 €
Steak tartare, émulsion de piments fumés.	11.50 €
Cannellonis Rossini au vermouth (2 unités).	10.50 €
Joue de boeuf braisée et Parmentier de pommes de terre + potiron rôti.	10.20 €

## DESSERTS

Tarte au fromage "Pecorino", avec sa confiture de saison.	5.30 €
Tiramisu et sa Nougatine aux amandes.	6.90 €
« Coulant » au chocolat Belge.	5.30 €
Crème catalane.	5.10 €