

BEGUDES



BLANCS

| | |
|---|------------------|
| CASA RAFOLS / D.O. Conca de Barberá / <i>Macabeo Viognier</i> | 2.60 € / 14 € |
| VILLARNAU CAPRICIS XAREL·LO / D.O. Penedes / <i>Xarel·lo</i> | 18.90 € |
| SENSUALIS / D.O. Penedes / <i>Muscat D'alexandria- Xarel·lo- Gewüstraminer</i> | 19.80 € |
| GRAMONA GESSAMÍ / D.O. Penedes / <i>Muscat Frontignan- Sauvignon Blanc- Gewüstraminer *</i> | 24 € |
| MACABEU DE GINASTAR / D.O. Tarragona / <i>Macabeu *</i> | 15 € |
| BLANC DEL TERRER / D.O. Tarragona / <i>Macabeo</i> | 19.80 € |
| REBELDES BARRICA / D.O. Montsant / <i>Garnatxa Blanca- Macabeo</i> | 21.10 € |
| XALERA BLANCO / D.O. Terra Alta / <i>Garnatxa Blanca- Macabeo *</i> | 17.40 € |
| NEBOT FRUCTUÓS / D.O. Terra Alta / <i>Garnatxa Blanca</i> | 3.30 € / 16.30 € |
| VIÑAS DEL VERO / D.O. Somontano / <i>Chardonnay</i> | 3.40 € / 17 € |
| CAMPANAS DE LIMA / D.O. Alella / <i>Pansa Blanca</i> | 20.80 € |
| BELLA PILAR "ENCANTO" / D.O. La Mancha / <i>Verdejo *</i> | 15.60 € |
| FAUSTINO RIVERO ULECIA / D.O. Rias Baixas / <i>Albariño</i> | 4 € / 19.70 € |
| CASANOVA / D.O. Ribeiro / <i>Treixadura</i> | 19.80 € |
| PIPIOLO BLANCO / D.O. Rioja / <i>Viura</i> | 3.40 € / 17.20 € |
| EL TUERTO / D.O. Rioja / <i>Tempranillo</i> | 14.90 € |
| FENOMENAL / D.O. Rueda / <i>Verdejo- Viura</i> | 3.6 € / 18.50 € |
| PIEDRA VERDEJO / D.O. Rueda / <i>Verdejo</i> | 18.50 € |
| EL BUEN VECINO / D.O. Rueda / <i>Verdejo</i> | 3.20 € / 16.30 € |
| ALCORTA / D.O. Rueda / <i>Verdejo- Sauvignon Blanc</i> | 16.50 € |
| BLACK RIVER / D.O. Patagonia Argentina / <i>Sauvignon Blanc</i> | 17.20 € |
| TRUMPETER / D.O. Valle de Uco Argentina / <i>Chardonnay</i> | 20.80 € |
| A COROA / D.O. Valderroas / <i>Godello</i> | 26 € |
| PETIT BOURGEOIS / D.O. Loira Francia / <i>Sauvignon Blanc</i> | 23 € |



ESPUMOSOS

| | |
|---|------------------|
| CAVA ROSÉ / D.O. Penedes / <i>Pinot Noir *</i> | 24 € |
| DELAFLOR / D.O. Cava / <i>Macabeu- Xarel·lo- Parel·lada *</i> | 3.50 € / 18.60 € |
| GRAMONA ARGENT BRUT / D.O. Cava / <i>Chardonnay *</i> | 43 € |
| GRAMONA IMPERIAL BRUT / D.O. Cava / <i>Xarel·lo- Macabeu- Chardonnay *</i> | 31 € |
| MUMM BRUT / D.O. Champagne Francia / <i>Chardonnay- Pinot Meunier- Pinot Noir</i> | 42 € |

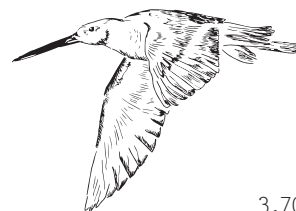
ROSATS

| | |
|---|-----------------|
| BORN ROSÉ / D.O. Penedes / <i>Garnacha negra- tempranillo *</i> | 3.6 € / 18.30 € |
| PINC / D.O. Rioja / <i>Tempranillo- Viura</i> | 19.10 € |
| VIÑAS DEL VERO ROSADO / D.O. Somontano / <i>Pinot Noir</i> | 31.80 € |

* Ecológic ** Biodinamic

NEGRES

| | |
|---|------------------|
| CASA RAFOLS / D.O. Conca de Barberá / Garnacha- Syrah | 2.60 € / 14 € |
| GRAMONA BRU / D.O. Penedes / Pinot Noir 2017 * ** | 21.60 € |
| DESIG NEGRE / D.O. Catalunya / Merlot- Garnacha- Ull de Llebre- C. Sauvignon | 3.20 € / 16.40 € |
| ONRA TINTO/ D.O. Costers del Segre / Garnatxa Negre- C. Sauvignon * ** | 23 € |
| RELAPSO / D.O. Montsant / Garnatxa (en àmfores) * | 30 € |
| EL BRINDIS / D.O. Montsant / Carinyena- Garnacha | 4.20 € / 21 € |
| SENYOR GAJETÀ / D.O. Terra Alta / Garnatxa Negra | 19.10 € |
| EL BON VEÍ / D.O. Priorat / Garnacha- Samsó | 21.90 € |
| BALBAS TINTO BARRICA 2015 / D.O. Rivera del Duero / Tempranillo- C. Sauvignon | 21.10 € |
| QUINTA DE TARSUS / D.O. Ribera del Duero / Tinta del país | 22.50 € |
| CUANDO EL RIO SUENA / D.O. Ribera del Duero / Tinta Fina | 4.20 € / 20.90 € |
| MASSIMO / D.O. Ribera Sacra / Mencia- Tempranillo- Souson | 20.90 € |
| PACO GARCÍA CRIANZA / D.O. Rioja / Tempranillo- Garnacha Tinta | 22.60 € |
| AZPILICUETA / D.O. Rioja / Tempranillo- Graziano | 19.50 € |
| PIPIOLO TINTO / D.O. Rioja / Tempranillo | 3.60 € / 18.30 € |
| BELLA PILAR "CORAJE" / D.O. La Mancha / Tempranillo- Petit Verdot * | 16.90 € |
| PIEDRA ROBLE / D.O. Toro / Tinta de Toro- Garnatxa | 20.90 € |
| RUTINI ENCUENTRO / D.O. Valle de Uco Argentina / Malbec | 31.80 € |
| GRAN RESERVA MALBEC / D.O. Patagonia Argentina / Malbec | 30 € |
| ESTATE / D.O. Patagonia Argentina / Malbec | 21.10 € |
| BLACK RIVER MALBEC / D.O. Patagonia Argentina / Malbec | 3.70 € / 19.80 € |
| OLD VINEYARD PINOT NOIR / D.O. Patagonia Argentina / Pinot Noir | 25.40 € |
| BLACK RIVER MERLOT / D.O. Patagonia Argentina / Merlot | 19.80 € |
| TERRE DE MISTRAL / D.O. Cotes du Rhone Francia / Grenache- Syrah | 23 € |
| FINCA CONSTANCIA PARCELA N12 / D.O. Castilla / Graciano | 19 € |
| EN EL CAMINO / D.O. Bierzo / Mencia | 27 € |



CERVESES

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| ESTRELLA GALICIA | |
| Zulito / Canya | 1.70 € / 2.50 € |
| ESTRELLA GALICIA AMPOLLA | 2.60 € |
| ESTRELLA GALICIA 1906 RESERVA | 2.80 € |
| ALHAMBRA RESERVA | 3.10 € |
| ESTRELLA GALICIA sense gluten | 2.90 € |
| ESTRELLA GALICIA sense alcohol | 2.80 € |
| MAHOU 0,0 TOSTADA | 2.90 € |

BEGUDES SENSE ALCOHOL

| | |
|-------------------------|--------|
| RECIÉN HECHA 0,50 CL | 2 € |
| SOLÁN DE CABRAS 0,50 CL | 2.20 € |
| LLIMONADA NATURAL | 3.50 € |
| COCA COLA | 2 € |
| COCA COLA ZERO | 2 € |
| FANTA TARONJA | 2 € |
| FANTA LLIMONA | 2 € |
| SUCS NATURALS LINDA | 2.80 € |

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 gordal, la bola i kalamatas. | 5.40 € |
| Les gildas artesanies de Can Framis. | 3.50 € |
| Taula d'espàtlla ibèrica d'aglà (100 gr.) | 14.90 € |
| Taula d'assortiment de formatges artesans (150 gr.) | 9.80 € |

TORRADAS 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, xips de plàtan mascle i llet de Xile verd. | 12.50 € |
| Tàrtar de salmó fumat a casa amb alvocat i papa huancaïna. | 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 mermelada de temporada. | 5.30 € |
| Tiramisú amb crocant d'ametlles. | 6.90 € |
| Coulant de xocolata belga. | 5.30 € |
| Crema catalana. | 5.10 € |



can framis



BARRA FRIA

| | |
|---|---------|
| Salpicón de Pulpo y gambones con patatitas y pico de gallo. | 9.40 € |
| Ensaladilla Rusa. | 5,30 € |
| Boquerones en vinagre. | 5.30 € |
| Surtido de olivas artesanales 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 € |

TOSTADAS 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 u.) | 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 guirlache de almendras. | 6.90 € |
| Coulant de xocolata belga. | 5.30 € |
| Crema catalana. | 5.10 € |



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

| | |
|--|--------|
| Homemade smoked salmon, guacamole and smoked fresh "Mató" cheese mousse. | 9.80 € |
| Crispy Coca bread with garlic and tomatoe. | 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 green chili milk. | 12.50 € |
| Homemade 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 tartar with smoked chili emulsion. | 11.50 € |
| Rossini cannelloni with vermouth (2 units). | 10.50 € |
| Braised beef cheek with potatoes parmentier and roasted pumpkin. | 10.20 € |

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Pecorino cheese cake with 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, pomme de terre, "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 Casa 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 "Mató" fumé. | 9.80 € |
| Pain du cristal avec du tomate. | 4.90 € |

LE COIN VEGGAN

| | |
|--|---------|
| Grandes asperges au "Romescu" avec 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 noir. | 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 boeuf au parmesan, "tartufata" et huile de champignon. | 11.90 € |
| Steak tartare avec émulsion de piments fumés. | 11.50 € |
| Cannellonis Rossini au vermouth (2 units). | 10.50 € |
| Joue de boeuf braisée et parmentier de pommes de terre et potiron rôti. | 10.20 € |

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Tarte au fromage "Pecorino" avec sa confiture de saison. | 5.30 € |
| Tiramisú et sa nougatine aux amandes. | 6.90 € |
| "Coulant" au Chocolat Belge. | 5.30 € |
| Crème catalane. | 5.10 € |



BEBIDAS



BLANCOS

| | |
|---|------------------|
| CASA RAFOLS / D.O. Conca de Barberá / <i>Macabeo Viognier</i> | 2.60 € / 14 € |
| VILLARNAU CAPRICIS XAREL·LO / D.O. Penedes / <i>Xarel·lo</i> | 18.90 € |
| SENSUALIS / D.O. Penedes / <i>Muscat D'alexandria- Xarel·lo- Gewüstraminer</i> | 19.80 € |
| GRAMONA GESSAMÍ / D.O. Penedes / <i>Muscat Frontignan- Sauvignon Blanc- Gewüstraminer *</i> | 24 € |
| MACABEU DE GINASTAR / D.O. Tarragona / <i>Macabeu *</i> | 15 € |
| BLANC DEL TERRER / D.O. Tarragona / <i>Macabeo</i> | 19.80 € |
| REBELDES BARRICA / D.O. Montsant / <i>Garnatxa Blanca- Macabeo</i> | 21.10 € |
| XALERA BLANCO / D.O. Terra Alta / <i>Garnatxa Blanca- Macabeo *</i> | 17.40 € |
| NEBOT FRUCTUÓS / D.O. Terra Alta / <i>Garnatxa Blanca</i> | 3.30 € / 16.30 € |
| VIÑAS DEL VERO / D.O. Somontano / <i>Chardonay</i> | 3.40 € / 17 € |
| CAMPANAS DE LIMA / D.O. Alella / <i>Pansa Blanca</i> | 20.80 € |
| BELLA PILAR "ENCANTO" / D.O. La Mancha / <i>Verdejo *</i> | 15.60 € |
| FAUSTINO RIVERO ULECIA / D.O. Rias Baixas / <i>Albariño</i> | 4 € / 19.70 € |
| CASANOVA / D.O. Ribeiro / <i>Treixadura</i> | 19.80 € |
| PIPIOLO BLANCO / D.O. Rioja / <i>Viura</i> | 3.40 € / 17.20 € |
| EL TUERTO / D.O. Rioja / <i>Tempranillo</i> | 14.90 € |
| FENOMENAL / D.O. Rueda / <i>Verdejo- Viura</i> | 3.6 € / 18.50 € |
| PIEDRA VERDEJO / D.O. Rueda / <i>Verdejo</i> | 18.50 € |
| EL BUEN VECINO / D.O. Rueda / <i>Verdejo</i> | 3.20 € / 16.30 € |
| ALCORTA / D.O. Rueda / <i>Verdejo- Sauvignon Blanc</i> | 16.50 € |
| BLACK RIVER / D.O. Patagonia Argentina / <i>Sauvignon Blanc</i> | 17.20 € |
| TRUMPETER / D.O. Valle de Uco Argentina / <i>Chardonay</i> | 20.80 € |
| A COROA / D.O. Valderroas / <i>Godello</i> | 26 € |
| PETIT BOURGEOIS / D.O. Loira Francia / <i>Sauvignon Blanc</i> | 23 € |



ESPUMOSOS

| | |
|--|------------------|
| CAVA ROSÉ / D.O. Penedes / <i>Pinot Noir *</i> | 24 € |
| DELAFLOR / D.O. Cava / <i>Macabeu- Xarel·lo- Parellada *</i> | 3.50 € / 18.60 € |
| GRAMONA ARGENT BRUT / D.O. Cava / <i>Chardonay *</i> | 43 € |
| GRAMONA IMPERIAL BRUT / D.O. Cava / <i>Xarel·lo- Macabeu- Chardonay *</i> | 31 € |
| MUMM BRUT / D.O. Champagne Francia / <i>Chardonay- Pinot Meunier- Pinot Noir</i> | 42 € |

ROSADOS

| | |
|---|-----------------|
| BORN ROSÉ / D.O. Penedes / <i>Garnacha negra- tempranillo *</i> | 3.6 € / 18.30 € |
| PINC / D.O. Rioja / <i>Tempranillo- Viura</i> | 19.10 € |
| VIÑAS DEL VERO ROSADO / D.O. Somontano / <i>Pinot Noir</i> | 31.80 € |

* Ecológico ** Biodinámico

TINTOS

| | |
|---|------------------|
| CASA RAFOLS / D.O. Conca de Barberá / Garnacha- Syrah | 2.60 € / 14 € |
| GRAMONA BRU / D.O. Penedes / Pinot Noir 2017 * ** | 21.60 € |
| DESIG NEGRE / D.O. Catalunya / Merlot- Garnacha- Ull de Llebre- C. Sauvignon | 3.20 € / 16.40 € |
| ONRA TINTO/ D.O. Costers del Segre / Garnatxa Negre- C. Sauvignon * ** | 23 € |
| RELAPSO / D.O. Montsant / Garnatxa (en àmfores) * | 30 € |
| EL BRINDIS / D.O. Montsant / Carinyena- Garnacha | 4.20 € / 21 € |
| SENYOR GAJETÀ / D.O. Terra Alta / Garnatxa Negra | 19.10 € |
| EL BON VEÍ / D.O. Priorat / Garnacha- Samsó | 21.90 € |
| BALBAS TINTO BARRICA 2015 / D.O. Rivera del Duero / Tempranillo- C. Sauvignon | 21.10 € |
| QUINTA DE TARSUS / D.O. Ribera del Duero / Tinta del país | 22.50 € |
| CUANDO EL RIO SUENA / D.O. Ribera del Duero / Tinta Fina | 4.20 € / 20.90 € |
| MASSIMO / D.O. Ribera Sacra / Mencia- Tempranillo- Souson | 20.90 € |
| PACO GARCÍA CRIANZA / D.O. Rioja / Tempranillo- Garnacha Tinta | 22.60 € |
| AZPILICUETA / D.O. Rioja / Tempranillo- Graziano | 19.50 € |
| PIPIOLO TINTO / D.O. Rioja / Tempranillo | 3.60 € / 18.30 € |
| BELLA PILAR "CORAJE" / D.O. La Mancha / Tempranillo- Petit Verdot * | 16.90 € |
| PIEDRA ROBLE / D.O. Toro / Tinta de Toro- Garnatxa | 20.90 € |
| RUTINI ENCUENTRO / D.O. Valle de Uco Argentina / Malbec | 31.80 € |
| GRAN RESERVA MALBEC / D.O. Patagonia Argentina / Malbec | 30 € |
| ESTATE / D.O. Patagonia Argentina / Malbec | 21.10 € |
| BLACK RIVER MALBEC / D.O. Patagonia Argentina / Malbec | 3.70 € / 19.80 € |
| OLD VINEYARD PINOT NOIR / D.O. Patagonia Argentina / Pinot Noir | 25.40 € |
| BLACK RIVER MERLOT / D.O. Patagonia Argentina / Merlot | 19.80 € |
| TERRE DE MISTRAL / D.O. Cotes du Rhone Francia / Grenache- Syrah | 23 € |
| FINCA CONSTANCIA PARCELA N12 / D.O. Castilla / Graciano | 19 € |
| EN EL CAMINO / D.O. Bierzo / Mencia | 27 € |



CERVEZAS

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| ESTRELLA GALICIA | |
| Zulito / Canya | 1.70 € / 2.50 € |
| ESTRELLA GALICIA BOTELLA | 2.60 € |
| ESTRELLA GALICIA 1906 RESERVA | 2.80 € |
| ALHAMBRA RESERVA | 3.10 € |
| ESTRELLA GALICIA sin gluten | 2.90 € |
| ESTRELLA GALICIA sin alcohol | 2.80 € |
| MAHOU 0,0 TOSTADA | 2.90 € |

BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | |
|-------------------------|--------|
| RECIÉN HECHA 0,50 CL | 2 € |
| SOLÁN DE CABRAS 0,50 CL | 2.20 € |
| LIMONADA NATURAL | 3.50 € |
| COCA COLA | 2 € |
| COCA COLA ZERO | 2 € |
| FANTA NARANJA | 2 € |
| FANTA LIMON | 2 € |
| ZUMOS NATURALES LINDA | 2.80 € |