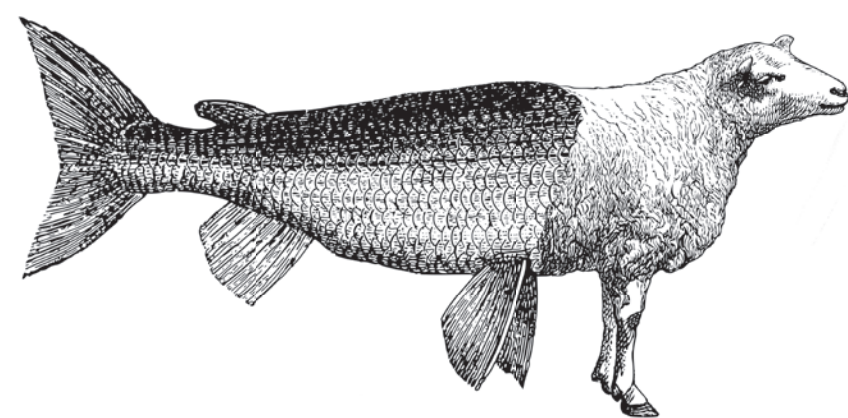
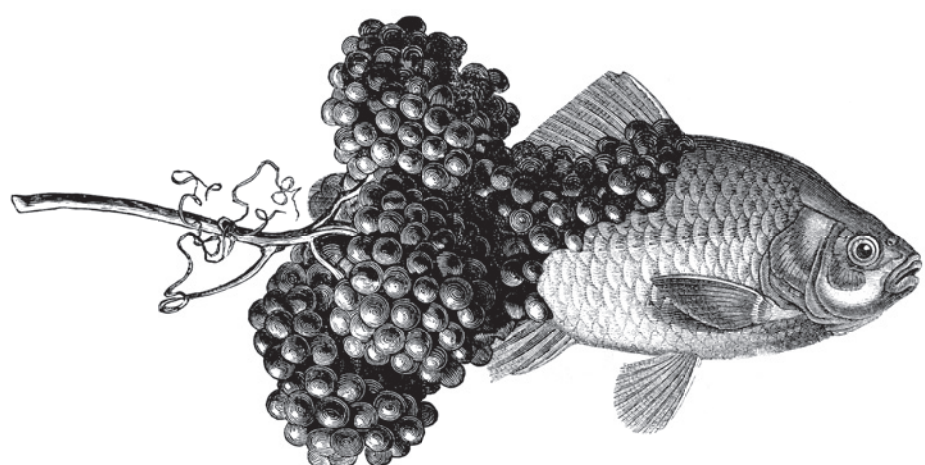


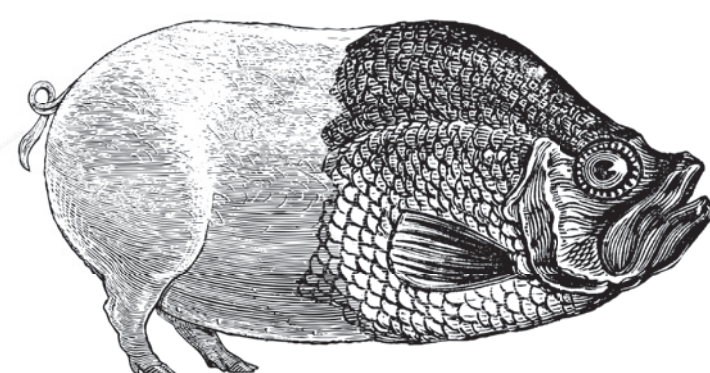
BOGANEJO



XAITÓ



DORUVA



CERDUGO

DE LA INSPIRACIÓ CULINÀRIA DEL MAR I MUNTANYA SORGEIXEN PER ACOMPANYAR-NOS EN AQUEST FABULÓS I ÚNIC ESPAI, CINC AMICS: EN **BOGANEJO** (CAP DE BOGAVANTE I COS DE CONEJO), EN **CERDUGO** (CAP DE BESUGO I COS DE CERDO), EN **PULPOLIBRI** (CAP DE COLIBRI I COS DE PULPÓ), EN **XAITÓ** (CAP DE XAI I COS DE SEITÓ) I LA **DORUVA** (CAP DE DORADA I COS DE UVA). AMB EL PROPÒSIT D'APROPAR EL NOSTRE LLENGUATGE CULINARI I PER TAL D'ESTABLIR UN DIALEG MÉS PROPER I LLIGAT A LA TERRA, ELLS I ELLA, US FARÀ D'AMFITRIONS I ENDOLCIRAN EL VOSTRE ÀPAT DE TAPES I 'PLATILLOS', VERMUTS I BERENARS, ESMORZARS I RESSOPONS A **LA PLASSOHLA**.

DE LA INSPIRACIÓN CULINARIA DEL MAR Y MONTAÑA SURGEN PARA ACOMPANARNOS EN ESTE FABULOSO Y ÚNICO ESPACIO, 5 AMIGOS: EL **BOGANEJO** (CABEZA DE BOGAVANTE Y CUERPO DE CONEJO), EL **CERDUGO** (CABEZA DE BESUGO Y CUERPO DE CERDO), EL **PULPOLIBRI** (CABEZA DE COLIBRI Y CUERPO DE PULPÓ), EL **XAITÓ** (CABEZA DE CORDERO Y CUERPO DE BOQUERÓN) Y LA **DORUVA** (CABEZA DE DORADA Y CUERPO DE UVA). CON EL PROPÓSITO DE ACERCAR NUESTRO LENGUAJE CULINARIO Y PARA ESTABLECER UN DIALOGO MÁS CERCANO Y LIGADO A LA TIERRA, ELLOS Y ELLA, OS HARÁN DE ANFITRIONES Y ENDULZARÁN VUESTRA COMIDA DE TAPAS Y 'PLATILLOS', VERMUTS Y MERIENDAS, DESAYUNOS Y CENAS EN **LA PLASSOHLA**.

*la plassohla*  
GASTRONOMIC & TAPAS BAR



PULPOLIBRÍ

## FREDS / FRÍOS

<b>PERNIL DE GLA AMB PA AMB TOMÀQUET</b> <b>JAMÓN DE BELLOTA CON PAN CON TOMATE</b>	24,00 €
<b>ASSORTIMENT DE FORMATGES ARTESANS NACIONALS</b> <b>SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS NACIONALES</b>	12,00 €
<b>ANXOVES DEL CANTÀBRIC AMB PA AMB TOMÀQUET</b> <b>ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PAN CON TOMATE</b>	8,00 €
<b>ENSALADILLA DE LA CASA</b> (POLLASTRE, IBÈRICA, SOVIÈTICA, GAMBES) <b>ENSALADILLA DE LA CASA</b> (POLLO, IBÈRICA, SOVIÈTICA, GAMBAS)	6,00 €
<b>OSTRES</b> (3 AMANIMENTS) <b>OSTRAS</b> (3 ALIÑOS)	10,50 €
<b>‘CEVICHE’ DE LLAGOSTINS</b> <b>CEVICHE DE LANGOSTINOS</b>	9,00 €
<b>‘TIRADITO’ DE CORBALL</b> <b>TIRADITO DE CORVINA</b>	9,00 €
<b>SALMÓ SUKE</b> <b>SALMÓN SUKE</b>	7,50 €
<b>COCA DE FORMATGE IDIAZÁBAL, PERES I ANXOVES</b> <b>COCA DE QUESO IDIAZÁBAL, PERAS Y ANCHOAS</b>	7,00 €
<b>AMANIDA VERDA</b> <b>ENSALADA VERDE</b>	8,00 €

## FRIADES / FRITURAS

<b>CROQUETES DE PERNIL</b> (3 U.) <b>CROQUETAS DE JAMÓN</b> (3 U.)	6,00 €
<b>CROQUETES DE CALAMAR</b> (3 U.) <b>CROQUETAS DE CALAMAR</b> (3 U.)	6,00 €
<b>PATATES BRAVES</b> <b>PATATAS BRAVAS</b>	6,50 €
<b>VERDURES EN TEMPURA AMB ROMESCO</b> <b>VERDURAS EN TEMPURA CON ROMESCO</b>	8,50 €
<b>ALETES DE POLLASTRE ‘THAI’</b> <b>ALITAS DE POLLO ‘THAI’</b>	10,00 €
<b>LLOBARRO EN ADOB FREGIT</b> <b>LUBINA EN ADOBO FRITA</b>	11,50 €

## DE TEMPORADA

<b>CREMA DE CARABASSA AMB TALLARINES DE CALAMAR</b> <b>CREMA DE CALABAZA CON TALLARINES DE CALAMAR</b>	8,50 €
<b>CONFIT D’ÀNEC AMB QUINOA</b> <b>CONFIT DE PATO CON QUINOA</b>	9,50 €
<b>OU A 62° AMB BOLETS</b> <b>HUEVO A 62° CON HONGOS</b>	10,00 €
<b>ARRÒS D’ÀNEC, BOLETS I TÒFONA</b> <b>ARROZ DE PATO, SETAS Y TRUFA</b>	14,00 €
<b>GUISAT DE LA SETMANA</b> <b>GUISEO DE LA SEMANA</b>	9,50 €

SI VOSTÈ ÈS AL·LÈRGIC A UN O MÉS DELS PRODUCTES SEGÜENTS, SI US PLAU COMUNIQUI-HO AL NOSTRE PERSONAL:  
CEREALES / OUS / LÀCTICS / PEIXOS / MOL·LUSCS / CRUSTACIS / CACAUETS / SOJA / FRUITA SECA / SÈSAM / API / MOSTASSA / TRAMUSOS / SULFITS

SI ES USTED ALÉRGICO A UNO O MÁS DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS, POR FAVOR COMUNÍQUESELO A NUESTRO PERSONAL:  
CEREALES / HUEVOS / LÁCTEOS / PESCADOS / MOLUSCOS / CRUSTÁCEOS / CACAHUETES / SOJA / FRUTOS SECOS / SÈSAMO / APIO / MOSTAZA / ALTRAMUCES / SULFITOS

## DEL MAR / DEL MAR

<b>MUSCLOS A LA MARINERA</b> <b>MEJILLONES A LA MARINERA</b>	9,50 €
<b>RAP ‘ENROMESCAT’</b> <b>RAPE ‘ENROMESCADO’</b>	12,00 €
<b>BACALLÀ CONFITAT AMB TRINXAT DE BOTIFARRA NEGRA</b> <b>BACALAO CONFITADO CON TRINXAT DE BUTIFARRA NEGRA</b>	13,00 €
<b>CALAMAR AMB PAPADA I MISO</b> <b>CALAMAR CON PAPADA Y MISO</b>	12,50 €
<b>POP AMB HUMMUS NEGRE I OLI DE SOBRASSADA</b> <b>PULPO CON HUMMUS NEGRO Y ACEITE DE SOBRASADA</b>	12,50 €

## CARNS / CARNES

<b>STEAK TÀRTAR AMB FOIE</b> <b>STEAK TARTAR CON FOIE</b>	14,00 €
<b>HAMBURGUESA DE VEDELLA GALLEGA</b> <b>HAMBURGUESA DE TERNERA GALLEGA</b>	21,00 €
<b>GARRINET HANOI</b> <b>COCHINILLO HANOI</b>	15,00 €
<b>TACOS DE ‘COCHINITA PIBIL’</b> <b>TACOS DE ‘COCHINITA PIBIL’</b>	9,50 €
<b>FILET DE VEDELLA AMB MILFULLS DE PATATA</b> <b>SOLOMILLO DE TERNERA CON MILHOJAS DE PATATA</b>	15,00 €
<b>GALTA DE PORC AMB POMA I FRUITA SECA</b> <b>CARRILLERA DE CERDO CON MANZANA Y FRUTOS SECOS</b>	10,50 €
<b>ESPATLLA DE XAI AMB PASTANAGUES I SALSIFÍS</b> <b>PALETILLA DE CORDERO LECHAL</b> <b>CON ZANAHORIAS Y SALSIFÍES</b>	17,00 €

## PANS / PANES

<b>COCA DE VIDRE AMB TOMÀQUET</b> <b>PAN DE CRISTAL CON TOMATE</b>	4,75 €
<b>FOCACCIA D’OLI</b> <b>FOCACCIA DE ACEITE</b>	2,50 €
<b>PA D’ESPELTA</b> <b>PAN DE ESPELTA</b>	2,50 €

## DOLÇOS / DULCES

<b>CHEESECAKE DE FRUITES VERMELLES</b> <b>CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS</b>	8,00 €
<b>LA PERA</b> <b>LA PERA</b>	8,00 €
<b>SELVA NEGRA</b> <b>SELVA NEGRA</b>	8,00 €
<b>CREMA CATALANA 4.0</b> <b>CREMA CATALANA 4.0</b>	8,00 €
<b>COULANT AMB CÍTRICS</b> <b>COULANT CON CÍTRICOS</b>	9,50 €

## VI NEGRE / VINO TINTO

<b>PENEDÈS</b>	<b>TORRES ATRIUM MERLOT</b> <small>Merlot</small>	25,30 €
<b>CATALUNYA</b>	<b>L'EQUILIBRISTA</b> <small>Syrah, Carinyena, Garnatxa</small> <b>TORRES GRAN SANGRE DE TORO</b> <small>Carinyena, Garnatxa, Syrah</small>	25,40 € 28,30 €
<b>EMPORDÀ</b>	<b>FINCA LA GARRIGA</b> <small>Carifena</small>	33,00 €
<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	<b>COLORS</b> <small>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot, Syrah</small>	25,50 €
<b>MONTSANT</b>	<b>FLOR DEL MONTSANT</b> <small>Garnatxa, Samsó, Syrah</small> <b>DIDO “LA UNIVERSAL”</b> <small>Garnatxa, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon</small>	19,00 € 29,00 €
<b>PLA DE BAGES</b>	<b>MÉS QUE PARAULES NEGRE</b> <small>Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon</small>	21,00 €
<b>PRIORAT</b>	<b>FORMIGA DE VELLUT</b> <small>Garnatxa, Carinyena, Syrah</small> <b>CLOS GALENA</b> <small>Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon</small>	27,60 € 57,00 €
<b>TERRA ALTA</b>	<b>NEGRE BÀRBARA FORÉS</b> <small>Garnatxa, Syrah, Carinyena</small>	24,50 €
<b>RIOJA</b>	<b>XIII LUNAS CRIANZA</b> <small>Garnatxa, Tempranillo</small> <b>LUIS CAÑAS CRIANZA</b> <small>Tempranillo, Garnatxa</small> <b>MARQUÈS DE RISCAL RESERVA</b> <small>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</small> <b>FAUSTINO I GRAN RESERVA</b> <small>Tempranillo, Graciano y Mazuelo</small> <b>MUGA SELECCIÓN ESPECIAL</b> <small>Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo, Graciano</small> <b>RODA I</b> <small>Tempranillo</small>	19,00 € 23,50 € 31,00 € 39,00 € 54,00 € 65,00 €
<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>DAMANA 5</b> <small>Tempranillo</small> <b>PROTOS ROBLE</b> <small>Tinto Fino</small> <b>PRUNO</b> <small>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</small> <b>TINTO PESQUERA CRIANZA</b> <small>Tempranillo</small> <b>MALLEOLUS</b> <small>Tinto Fino</small>	20,50 € 22,00 € 26,00 € 39,00 € 59,00 €
<b>TORO</b>	<b>GRAN COLEGIATA</b> <b>“VINO DE LÁGRIMA”</b> <small>Tinta de Toro</small>	20,50 €
<b>V.T. CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL</b> <small>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah</small>	39,00 €
<b>BIERZO</b>	<b>PÉTALOS DEL BIERZO</b> <small>Mencia</small>	34,00 €
<b>LA MANCHA</b>	<b>VENTA LA OSSA TEMPRANILLO</b> <small>Tempranillo</small>	29,00 €
<b>JUMILLA</b>	<b>JUAN GIL 12 MESES</b> <small>Monastrell</small>	25,30 €
<b>SOMONTANO</b>	<b>ENATE CABERNET-MERLOT</b> <small>Cabernet Sauvignon, Merlot</small>	19,00 €
<b>NAVARRA</b>	<b>PASOLASMONJAS</b> <small>Garnatxa</small>	28,50 €
<b>PENEDÈS</b>	<b>VINYET ROSAT</b> <small>Merlot, Garnatxa negra</small>	16,00 €
<b>NAVARRA</b>	<b>CHIVITE ROSADO</b> <small>Garnatxa</small>	18,00 €

## VI ROSAT / VINO ROSADO

<b>PENEDÈS</b>	<b>VINYET ROSAT</b> <small>Merlot, Garnatxa negra</small>	16,00 €
<b>NAVARRA</b>	<b>CHIVITE ROSADO</b> <small>Garnatxa</small>	18,00 €

## VI BLANC / VINO BLANCO

<b>PENEDÈS</b>	<b>VALLDOLINA XAREL-LO</b> <small>Xarel·lo</small> <b>TORRES GRAN VIÑA SOL</b> <small>Chardonnay, Parellada</small> <b>GRAMONA SAUVIGNON BLANC</b> <small>Sauvignon Blanc</small>	19,50 € 26,00 € 34,50 €
<b>EMPORDÀ</b>	<b>CIGONYES BLANC</b> <small>Macabeu, Sauvignon Blanc</small>	19,70 €
<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	<b>COLORS BLANC</b> <small>Chardonnay, Macabeu</small> <b>AUZELLS</b> <small>Macabeu, Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling, Albariño</small>	22,00 € 26,00 €
<b>PLA DE BAGES</b>	<b>MÉS QUE PARAULES BLANC</b> <small>Sauvignon Blanc, Chardonnay y Picapoll</small>	21,00 €
<b>TERRA ALTA</b>	<b>L'INDIÀ</b> <small>Garnatxa blanca</small>	23,50 €
<b>ALICANTE</b>	<b>ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY</b> <small>Chardonnay</small>	23,00 €
<b>RUEDA</b>	<b>K-NAIA</b> <small>Verdejo, Sauvignon Blanc</small> <b>PALACIO DE BORNOS VERDEJO</b> <small>Verdejo</small> <b>JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC</b> <small>Sauvignon Blanc</small>	18,00 € 17,00 € 24,50 €
<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>TROUPE</b> <small>Albariño</small> <b>MARTÍN CÓDAX</b> <small>Albariño</small>	19,50 € 24,50 €
<b>SIERRAS DE MÁLAGA</b>	<b>BOTANI</b> <small>Moscatel de Alejandria</small>	29,00 €
<b>TXAKOLI DE GETARIA</b>	<b>TXAKOLI K5 ARGUIÑANO</b> <small>Hondarribi Zuri</small>	33,00 €
<b>CAVA</b>	<b>RIMARTS</b> <small>Macabeu, Parellada, Xarel·lo</small> <b>L'O DE L'ORIGAN</b> <small>Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay</small> <b>RAVENTÓS DE NIT ROSÉ</b> <small>Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Monastrell</small>	22,00 € 37,50 € 27,50 €
<b>CHAMPAGNE</b>	<b>LOUIS ROEDERER BRUT</b> <b>PREMIER GRAND CRU</b> <small>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</small> <b>MUMM ROSÉ</b> <small>Chardonnay, Pinot noir</small>	69,00 € 72,00 €
<b>NEGRE / TINTO</b>	<b>DAMANA 5</b>	4,15 €
<b>NEGRE / TINTO</b>	<b>FLOR DEL MONTSANT</b>	3,90 €
<b>NEGRE / TINTO</b>	<b>XIII LUNAS</b>	4,20 €
<b>BLANC / BLANCO</b>	<b>K-NAIA</b>	3,70 €
<b>BLANC / BLANCO</b>	<b>TROUPE</b>	3,80 €
<b>BLANC / BLANCO</b>	<b>COLORS BLANC</b>	3,80 €
<b>ROSAT / ROSADO</b>	<b>VINYET ROSAT</b>	2,95 €
<b>CAVA</b>	<b>RIMARTS</b>	4,50 €
<b>XAMPANY/CHAMPAGNE</b>	<b>LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER GRAND CRU</b>	12,50 €
<b>DOLÇ / DULCE</b>	<b>DOLÇ MATARÓ</b>	5,50 €