

GODRA

LA CARTA

Benvinguts

Bienvenidos



Comencem amb un còctel?

COCTELS

Cócteles

¿Empezamos con un còctel?

MOJITO: ROM, SUC DE LLIMA, SODA, SUCRE I MENTA Ron, zumo de lima, soda, azúcar y hierba buena	12€
MARGARITA: TEQUILA, TRIPLE SEC, SUC DE LLIMONA I XAROP DE SUCRE Tequila, triple seco, zumo de limón y sirope de azúcar	12€
PINK GODRA: VODKA, SIROPE DE MADUIXES, SUC DE LLIMA, FLOR DE SAÛC GERDS I MÓRES Vodka, sirope de frambuesas, zumo de lima, flor de saúco, frambuesas y moras	12€
LONDON MULE: GINEBRA, TRIPLE SEC, PURÉ DE MARACUYÀ, XAROP DE SUCRE, GINGIBEAR I SUC DE LLIMA Ginebra, triple seco, puré de maracuyà, sirope de azúcar, gingibear y zumo de lima	12€
EXPRESO MARTINI: VODKA, CAFÉ, RATAFIA, ALQUÍMIA I LICOR DE CAFÉ Vodka, café, ratafia, alquímia y licor de café	12€
WHISKY SOUR: WHISKY ESCOCÉS, SUC DE LLIMONA, RATAFIA ALQUIMIA, CLARA PASTEURITZADA, ANGOSTURA I UN TOC DE CANYELLA Whisky escocés, zumo de limón, ratafia alquímia, clara pasteurizada, angostura y un toque de canela	12€



Un aperitíu per obrir boca

PER PICAR

Para picar

Una aperitivo para empezar

ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC DE GLA 100g Virutas de jamón ibérico de bellota 100g	24€
REBOST D'EMBOTITS CATALANS Surtido de embutidos catalanes	16€
CROQUETES PER UNITAT Croquetas por unidad	2€
ASSORTIMENT DE CROQUETES DE LA CASA / 6 UNITATS Surtido de croquetas de la casa / 6 unidades	11,5€
BRAVES AMB SALSÀ DE L'ÀVIA Bravas con salsa de "l'àvia"	8€
LLÀGRIMES DE POLLASTRE ARREBOSSADES AMB PANKO I SALSÀ AGRIDOLÇA Lágrimas de pollo rebozadas con panko y salsa agrídolce	9€
NACHOS GODRA Nachos Godra	15€
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET Pan de cristal con tomate	4€



Ens entaulem

PLATS

Platos

Nos sentamos en la mesa

TÀRTAR DE SALMÓ AMB CRUIXENT I VINAGRE BALSÀMIC Tartar de salmón con crujiente y vinagre balsámico	16€
AMANIDA DE BURRATA AMB ASSORTIMENT DE TOMÀQUETS VARIATS I MANGO Ensalada de burrata con surtido de tomatitos variados y mango	15€
PIZZA VEGGIE AMB VEGETALS BRASEJATS Pizza veggie con vegetales braseados	14€
TRIKINI ROST BEEF AMB MOSTASSA ANTIGA TRUFADA I MOZZARELLA Trikiní rost beef con mostaza antigua trufada y mozzarella	8€
MINI BURGUER GODRA Míni burger Godra	5€
TIRA DE COSTELLA IBÈRICA FUMADA BBQ AMB GUARNICIÓ DE BONIATO ESPECIAL Tira de costilla ibérica ahumada bbq con guarnición de boniato especiado	26€
CUA DE BOU ESMICOLADA I PARMENTIER AMB DEMI-GLACÉ Cola de buey desmigada y parmentier con demi-glacé	18€
OUS ESTRELLATS AMB PATATES, PERNIL IBÈRIC I VIRUTES DE MI CUIT Huevos estrellados con patatas, jamón ibérico y virutas de mi cuit	17,50€



Endolcim el paladar?

POSTRES

Postres

¿Endulzamos el paladar?

COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA Coulant de chocolate con helado de vainilla	7€
CANNOLI SICILIÀ AMB COULIS DE TARONJA Cannoli siciliano con coulis de naranja	8€
CHEESECAKE AMB FRUITS VERMELLS Cheesecake con frutos rojos	8€
CARROT CAKE AMB GELAT DE PANACOTA Carrot cake con helado de panacota	8€



Blanc o negre?

CELLER

Bodega

¿Blanco o tinto?

VINS BLANCS

Vinos Blancos

4,5€ 19€

CA N'ESTRUC (D.O. MONTSANT)

Combinació d'ull de llebre i Garnatxa amb 12 mesos de bota de roure francès. Aportant els matisos a fusta noble i espècies tan clàssiques de la Rioja.

Combinación de uvas: xarel·lo, muscat, garnatxa blanca y macabeo. Suave i fresc a la boca.

PERRO VERDE (D.O. RUEDA)

Un verdejo clàssic, rodó en boca amb matisos afruïtats i delicats.

Un verdejo clásico, redondo en boca con matices afrutados y delicados.

TERRAS GAUDA (D.O. RIAS BAIXAS)

Un albariño con el cos i la frescura de las rías baixas.

L'EQUILIBRISTA BLANC 2020 (D.O. MONTSERRAT)

Criat als peus de Montserrat a vinyes ecològiques, 6 mesos en bota de roure Francès, xarel·lo 70%. Blanc madur, rodó, sabor allargat a fi.

Criado a los pies de Montserrat en viñas ecológicas, 6 meses en barrica de roble Francés, xarello 70%. Blanco maduro, redondo, sabor alargado y fino.

VINS NEGRES

Vinos Tintos

4,5€ 19€

HERACLIO ALFARO / Criança 2019 (D.O. RIOJA)

Una combinació d'ull de llebre, garnatxa, mazuelo i graciàno, amb 21 mesos en bota de roure Francès, que demostra el saber fer d'un celler clàssic Riojana per estimular els paladars més exigents.

Una combinación de tempranillo y Garnacha con 12 meses de barrica de roble francés. Aportando los matices a madera noble y especias tan clásicas de la Rioja.

EL EQUILIBRISTA 2016 (D.O. MONTSERRAT)

Un vi de Montserrat d'un celler de més de 500 anys. És una combinació de Syrah, carinyena i garnatxa criat a la muntanya de Montserrat que aporta una alçada immillorable i l'any d'un clima suau i agitat pels vents freds del nord.

Convertint-lo en un vi que recorda sabors de bordeaux o borgonya per la seva textura. Amb 14 mesos de bota de roure francès.

Un vino de Montserrat de una bodega de más de 500 años. Es una combinación de Syrah, carinyena y garnacha criado en la montaña de Montserrat que aporta una altura inmejorable y el año de un clima suave y agitado por los vientos fríos del norte. Convirtiéndolo en un vino que recuerda sabores de bordeaux o borgoña por su textura tan especial en boca. Con 14 meses de barrica de roble francés.

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 2019 (D.O. RIOJA)

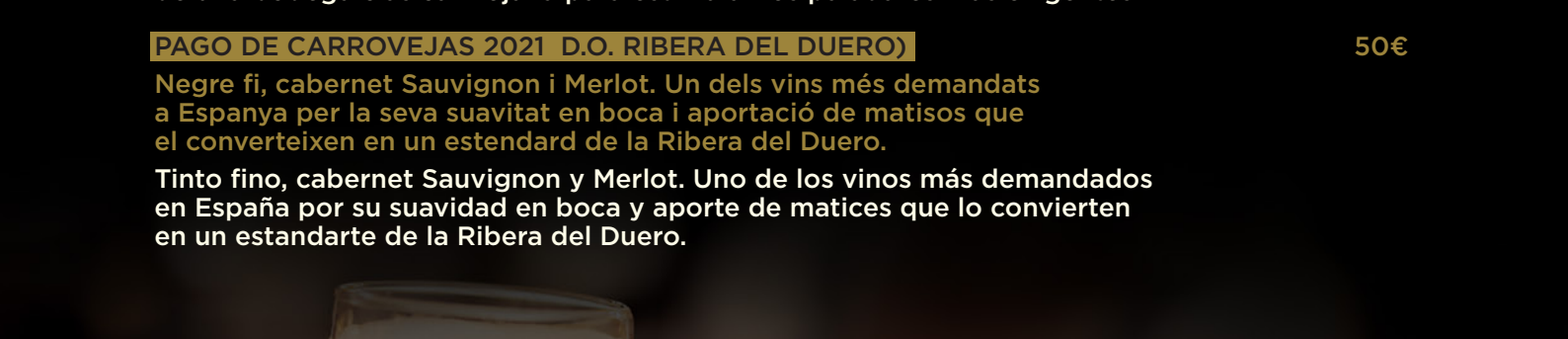
Una combinació d'ull de llebre, garnatxa, mazuelo i graciàno, amb 21 mesos en bota de roure Francès, que demostra el saber fer d'un celler clàssic Riojana per estimular els paladars més exigents.

Una combinación de tempranillo, garnacha, mazuelo y graciàno. Con 21 meses en barrica de roble Francés, que demuestra el saber hacer de una bodega clásica Riojana para estimular los paladares más exigentes.

PAGO DE CARROVEJAS 2021 D.O. RIBERA DEL DUERO)

Negre fi, cabernet Sauvignon i Merlot. Un dels vins més demandats a Espanya per la seva suavitat en boca i aportació de matisos que el converteixen en un estàndard de la Ribera del Duero.

Tinto fino, cabernet Sauvignon y Merlot. Uno de los vinos más demandados en España por su suavidad en boca y aporte de matices que lo convierten en un estándar de la Ribera del Duero.



Que prenem?

BEGUDES

Bebidas

¿Qué tomamos?

CERVESES

Cervezas

Copa Turia	3€
Mitjana estrella	4€
Mediana estrella	4€
Mitjana estrella 0,0	4€
Mediana estrella 0,0	4€
Mitjana estrella Gluten free	4€
Mediana estrella Gluten free	4€

SANGRIA DE CAVA

Cava

Rom, conyac, triple sec, maracuià, xarop de sucre, Lemon bliss, taronja, cava Vilarnau, gel.	25€
Ron, coñac, triple seco, maracuyà, sirope de azúcar, Lemon bliss, naranja, cava Vilarnau, hielo.	25€

CAVA

Cava Vilarnau Brut Reserva	20€
Cava Vilarnau Brut Nature	25€

REFRESCOS

Refrescos

Nestea	3€
Royal Bliss Lemon	3€
Royal Bliss limón	3€
Royal Bliss Orange	3€
Royal Bliss naranja	3€
Aigua de vidre 1/2 litre	3€
Agua de vidrio 1/2 litro	3€
Coca Cola	3€
Coca Cola zero	3€
Red bull	4€
Aigua Tònica Royal Bliss	3€
Agua Tónica Royal Bliss	3€
Aigua de Vichí	3€
Vichy Catalán	3€

Temptació i desig

TENTACIÓN Y DESEO