

CAVES

JÚLIA BERNET Ingenius Brut Nature _____ 5€ ^{copa} 19 € Chardonnay, Xarel·lo	COLET-NAVAZOS Reserva Extra Brut _____ 47 € Xarel·lo amb tocs de Xerez
60x40 Brut Nature _____ 24 € Chardonnay, Xarel·lo, Pinot Noir	RIMARTS Uvae, Brut Nature _____ 52 € Xarel·lo, Chardonnay
CASTELL ROIG Reserva Brut Nature _____ 25 € Xarel·lo, Macabeu, Perallada	RECAREDO Turó d'en Mota _____ 135 € Xarel·lo
RIMARTS Reserva Especial _____ 32 € Chardonnay	

CHAMPAGNES

H. D'AIGLEMONT Brut _____ 41 € Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	MARIE NOELLE LEDRU Brut _____ 84 € Pinot Noir, Chardonnay
DE SOUSA & FILS —Grand Cru— Reserve, Brut, Blanc de Blancs _____ 66 € Chardonnay	ROGER COULON Brut Reserve de l'Hommee _____ 59 €
	PAUL DETHUNE Blanc de Noirs _____ 74 €

CAVES ROSATS

RECAREDO Intens, Brut Nature _____ 39 € Pinot Noir, Monastrell	L'O DE L'ORIGAN Brut Nature _____ 39 € Pinot Noir, Chardonnay
---	--



PIPE DREAM

4,2% Alc. / Sense filtrar

La nostra cervesa artesana, ideada pel mestre cerveser i amic, Keith Wright, i que ens elaboren especialment per nosaltres a la cerveseria George Wright Brewery de Liverpool. Adient per menjar pork sense mesura i gaudir dels rostits del nostre forn.

Pinta _____ 6 €	1/2 galó (1,9 l.) _____ 20 € (emportar) _____ 22 €
1/2 pinta _____ 4 €	Envàs 1/2 galó _____ 5 €

CERVESES DAMM

Canya _____ 2,95 €	Pinta _____ 4,50 €
--------------------	--------------------



"Manzanilla en rama". Tonei 14, fondo izquierda
Bodegas Elias González. Sanlúcar de Barrameda

Aquesta manzanilla l'elabora un altre amic, en Santi, a la seva bodega familiar prop de Doñana. Un producte únic per menjar els millors ibèrics del món.

Copa _____ 3,20 €



GIN TONICS

Combina la GINEBRA

Seagram's extra dry, Bulldog, Beefeater 24, Bloom Gin, Citadelle Gin, G' Vine, Bombay Sapphire, Bombay, Hendrick's, Old Raj, Tanqueray, Tanqueray Ten, The London Gin, Gin Nº 209, Sipsmith, London Dry Gin
amb la TÒNICA que vulguis

Schweppes, Schweppes Original Indian Tonic, Schweppes, Botànica pebre rosa, Fever Tree, Water Tonic Fentimans, Q tonic
Copa _____ 10 €

PORK
...BOIG PER TU

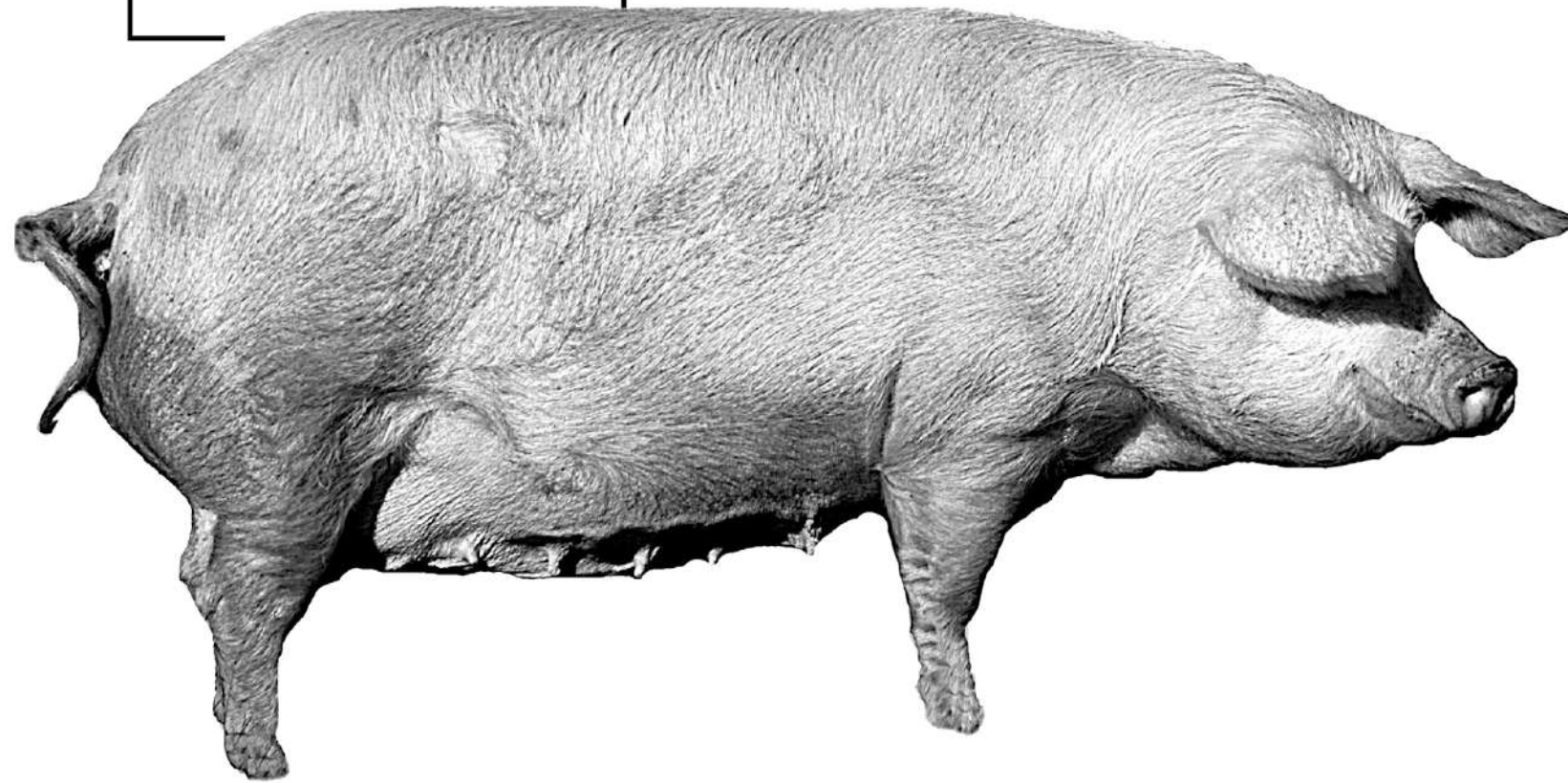
HORARI

RESTAURANT

De diumenge a dijous
de 12.30 h a 00.30 h

Divendres, dissabte i vigília de festius
fins la 01.00h

PORK
...BOIG PER TU



Idea, producció i gestió



GRUP
SAGARDI



Consolat de mar, 15 · 08003 Barcelona · tel. 932 956 636
Central de reserves: 679 20 20 40 · porkboigpertu.com
grupsagardi.com · reservas@sagardi.com



VINS BLANCS

D.O. Costers Del Segre Cérvoles Colors 19 _____ 4€ ^{copa} 18 € Chardonnay, Macabeu	Gramona Gessamí 19 _____ 25 € Moscatell d'Alejandro i de Frontignan, Sauvignon Blanc
D.O. Pla de Bages Solergibert Pda Picapoll 17 _____ 29 € Picapoll	Vicicleta 18 By Jordi Rovira _____ 22 € Xarel·lo
D.O. Penedès Júlia Bernet Xarel·lo d'Anyada 18 _____ 4 € ^{copa} 19 € Xarel·lo	D.O. Rueda Menade Ecológico 18 _____ 19 € Verdejo
	El Perro Verde 18 _____ 23 € Verdejo
	D.O. Rías Baixas Terra de Godos 18 _____ 19 € Albariño

VINS ROSATS

D.O. Penedès Petit Caus 18 _____ 18 € Merlot, Ull de Llebre, Cabernet Franc	D.O. Navarra Pagos de Araiz 18 _____ 3,50€ ^{copa} 16 € Gamatxa
Augustus Cabernet 18 _____ 19 € Cabernet Sauvignon	D.O. Ribera del Duero Roselito de Antídoto 18 _____ 23 € Tinta Fina, Albillo
D.O. Empordà Martí Faixò, Perafita 18 _____ 23 € Merlot, Gamatxa	

VINS NEGRES

D.O. Montsant Jaspí 16 _____ 4€ ^{copa} 19 € Gamatxa, Carinyena, Cabernet, Syrah	D.O.Q. Priorat Gotes Del Priorat 17 _____ 27 € Gamatxa, Samsó
Jaspí Maragda 13 _____ 25 € Gamatxa, Carinyena, Syrah	Samsara Priorat 17 _____ 28 € Gamatxa, Carinyena, Cabernet, Syrah
Wiss 18 _____ 29 € Samsó	Les Terrasses 17 _____ 49 € Gamatxa, Samsó, Cabernet, Syrah
D.O. Penedès Júlia Bernet Negre de Cos 17 _____ 17 € Merlot, Cabernet Sauvignon	D.O.C. Rioja Etxeita 18 _____ 4€ ^{copa} 16 € Tempranillo
Castellroig So Negre 16 _____ 25 € Ull de Llebre	El de Debajo de la Escalera 16 _____ 4,50€ ^{copa} 28 € Tempranillo, Graciano
D.O. Empordà Tocat de l'Ala 17 _____ 25 € Gamatxa, Carinyena	D.O. Ribera del Duero Vizcarra Senda del Oro Roble 18 _____ 20 € Tinta Fina
Perafita Negre 14 _____ 29 € Cabernet, Gamatxa, Merlot	Emilio Moro 16 _____ 32 € Tinta Fina
Cadac Negre 18 _____ 44 € Cabernet, Gamatxa	D.O. Toro Flor de Vetus 16 _____ 19 € Tinta de Toro
D.O. Pla de Bages Solergibert Maticans 15 _____ 28 € Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Valle del Uco, Mendoza, Argentina Uco Perruco 18 _____ 4€ ^{copa} 19 € Malbec
D.O. Catalunya Tramp 16 _____ 26 € Syrah, Gamatxa, Monastrell, Cab. Sauvignon	Uco Pago Lobo 11 _____ 35 € Malbec

MAGNUMS

D.O.C. Rioja El de Debajo de la Escalera 16 _____ 52 € Tempranillo, Graciano



T'oferim productes de proximitat



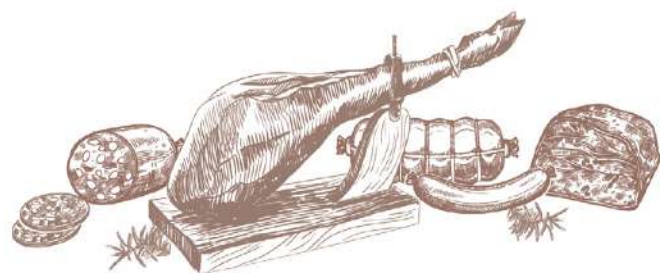


AMANIDES

Enciam i ceba tendra	4 €	Esqueixada de bacallà	11 €
Ruca, formatge de cabra, carabassa i vinagreta de carquinyolis	9 €	Tomàquet de la casa amb alfàbrega	6 €

REBOST

Adobs, pebrots, espècies, sals, fums, coccions,... solucions que han esdevingut cultura gastronòmica amb un mil·lenari manual d'ús



Xoriço lleonès fumat –picant–	5 €	Bull blanc	5 €
Bierzo		Berguedà (Cal Rovira)	
Xoriço Basc d'ibèric i pebrot sec	5 €	Bull negre	5 €
Rioja Alabesa		Berguedà (Cal Rovira)	
Xoriço curat	5 €	Assortit d'embotits	12 €
Berguedà (Cal Rovira)			
Llonganissa Ibèrica-Duroc	5 €	Pernil curat de cal Rovira tallat a ganivet	12 €
Berguedà (Cal Rovira)		Berguedà (Cal Rovira)	
Sobrassada grossa culana Duroc-Ibèric	5 €	Pernil ibèric pur de gla tallat a ganivet Salamanca	
Berguedà (Cal Rovira)		El tall del ric	16 €
Catalana	5 €	El tall del pobre	16 €
Berguedà (Cal Rovira)			

ACOMPANYAMENTS

Crema de carbassa amb torrades de pa	5 €	Escalivada	5 €
Mongetes del ganxet sortint de l'olla	7 €	Patates "al gratén"	6 €
		Patates fregides	5 €
		Croquetes d'ibèric	6 €



AL FORN DE LLENYA

GARRÍ

Venda a pes 8 € els 100g

A

Costella

Suculència per gaudir amb l'os – descomptat el preu de l'os –

B

"Pantxeta"

Opulència i generositat en la seva pell cruixent

C

Cap de llom

Greix infiltrat en una peça molt preuada

D

Espatlla

La que té menys greix, la més càrnia, esmollada resulta estupenda!

Ració recomanada per persona: 250gr. Tot aquest producte prové de porcs de Cal Rovira, Berguedà

PULLED PORK El clàssic entrepà de les barbacoes americanes amb la seva salsa i el nostre porc rostint lentament al forn durant més de 12 hores ___ 6 €

FESTIVALS

Txuleton de porc de Cal Rovira

Venda a pes a 6 € els 100g
Pes recomanat per persona 350 gr

Garró "imperial"

36 €
recomanat per a 2-3 persones

Careta de porc amb amanida

10 €

Garrí ibèric sencer 180 €
recomanat per a 6-8 persones
– Per encàrrec –
Ració individual 22€ per persona

I MÉS

Carxofa al forn amb pernil Cal Rovira i ou "poché"

12 €

Pèsols negres amb llardons de cansalada ibèrica

12 €

Bacallà al forn amb samfaina

20 €

Tonyina vermella de l'Almadrava de Barbate amb tomàquet

22 €

Verdures de temporada d'horta pròpia al forn

14 €
recomanat mínim 2 persones

COQUES I PIZZES

COCA DE VERDURES DE TEMPORADA	10 €
COCA DE SOBRASSADA, alls tendres, orellanes i mel	8 €
Totes les nostres pizzes estan fetes amb mozzarella de búfala fresca	
MARGARITA: mozzarella, tomàquet i alfàbrega	11 €
QUATRE FORMATGES: mozzarella i mescla de formatges seleccionats	11 €
ESCALIVADA: mozzarella, tomàquet, albergínia, pebrot, carbassó, ceba i xampinyons	11 €
PORK: mozzarella, tomàquet, botifarra blanca, botifarra negra, botifarra del perol i llonganissa	12 €
CAPRESE: mozzarella, pernil ibèric, ruca i tomàquet cherry	13 €
"UN ALTRE ROTLLO": mozzarella, tomàquet, ruca i espatlla de porc	14 €

Temps aproximat de preparació, 15 minuts



ARROSSOS

Amb verdures i bolets	16 €	De muntanya amb pollastre i costellot de pork	17 €
-----------------------	------	---	------

GUISATS



Els ous del forn	8 €	"Alubia de Tolosa" nova amb els seus "sacraments"	22 €
Galta de pork rostida amb olives i tomàquet	10 €		
Peus de porc estofats amb cigrons	20 €		

BRASA



Txistorra natural raça Euskal Txerria Vall del Oria	6 €	Botifarres blanca, del perol i negra Berguedà (Cal Rovira)	8 €
Cansalada de coll Berguedà (Cal Rovira)	6 €	Peu de porc a la graella amb pebrots vermells	24 €

PANS

Escull el teu pa o et podem aconsellar

Preu per ració



Pa inflat	1,50 €	El nostre pa artesà de massa mare amb 48 hores de fermentació	2,50 €	Pa flonjo	2,50 €	Coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar	2,50 €
-----------	--------	---	--------	-----------	--------	--	--------

POSTRES

Pear-Strudel amb nata muntada	7 €	Pastís de xocolata al forn	7 €
Crema de llimona amb sorbet de llima i granissat de ruibarbre	6 €	Crema al forn cremada	5 €
Pinya Recepta Pierre Hermé	7 €	Pastís de poma amb gelat de nata	6 €
amb gelat de vainilla		Stilton amb dolç de poma	
		Billy Kevan Nottinghamshire	8 €



–IVA INCLÒS–