

★1907★

# LO BISTRÓ

DE *Cal Pepito*

## ESMORZARS

### ELS PLATILLOS

<b>ANXOVES</b> <i>Callol i Serrats de L'Escala fets a casa amb pa de coca</i>	9,30 €	KMO
<b>LLOM CURAT</b> <i>lo Ponent</i>	7,90 €	KMO
<i>Assortit d'</i> <b>EMBOTITS</b> <i>de Cal Tomàs de la Pobla</i>	9,60 €	ECO KMO
<i>Assortit de 4</i> <b>FORMATGES</b> <i>de pastor catalans de llet crua</i>	9,90 €	KMO
<b>OUS FERRATS</b> <i>eco amb cansalada del Baró</i>	5,70 €	ECO KMO
<b>REMENAT</b> <i>de la setmana amb ous eco</i>	4,90 €	ECO KMO
<b>TRUITA</b> <i>de patates amb ceba o sense "al moment"</i>	5,40 €	ECO KMO
<i>Els</i> <b>CALLOS</b> <i>de sempre</i>	6,90 €	
<b>POPETS</b> <i>amb suquet</i>	9,20 €	KMO
<b>PERNIL</b> <i>Lo Ponent al Tall</i>	9,80 €	KMO
<b>PA</b> <i>de pagès del Xusco de les Avellanès amb tomàquet o sense</i>	1,90 €	ECO KMO
<b>PA</b> <i>de coca del Xusco amb tomàquet o sense</i>	1,90 €	ECO KMO

### LLESQUES DE PA DE PAGÈS

<i>D'</i> <b>ANXOVES</b>	3,70 €	KMO
<i>De</i> <b>LLOM CURAT</b>	3,70 €	ECO KMO
<i>De</i> <b>XOLÍS DEL PALLARS</b>	3,70 €	ECO KMO
<i>De</i> <b>CATALANA</b>	3,70 €	ECO KMO
<i>De</i> <b>SECALLONA</b>	3,70 €	ECO KMO
<i>De</i> <b>TRUITA A LA FRANCESA</b>	3,70 €	ECO KMO
<i>De</i> <b>PERNIL</b>	3,70 €	KMO
<i>De</i> <b>FORMATGE</b>	3,70 €	ECO KMO

### DOLÇOS

<b>CROISSANT</b> <i>de mantega</i>	1,50 €
<b>CROISSANT</b> <i>de xocolata</i>	1,50 €
<b>XOCOLATA</b> <i>desfeta amb melindros</i>	4,00 €

★1907★

# LO BISTRÓ

DE *Cal Pepito*

**ELS ARROSSOS**



**AMANIDA D'ACOMPANYAMENT**

*Ceba marinada amb vinagre i arbequines*

**4,90€**

**FIDEUÀ MARINERA**

*Calamars, cloïsses, musclos i gamba llagostinera*

**12,00€**

**PAELLA DE VERDURES**

*Arròs bomba ecològic de l'Estany de Pals amb verdures i ceps*

**16,00€**

**PAELLA MAR I MUNTANYA**

*Arròs bomba ecològic de l'Estany de Pals amb conill, llonganissa gambes, cloïsses, calamar de potera i carreretes*

**18,00€**

**PAELLA MARINERA**

*Arròs bomba ecològic de l'Estany de Pals amb gambes, cloïsses, calamar de potera, musclos i gamba llagostinera*

**19,00€**

**PAELLA D'ARRÒS NEGRE**

*Arròs bomba ecològic de l'Estany de Pals amb popets, calamarssets, espàrrecs bladers i cloïsses amb allioli*

**19,00€**

**PAELLA DE LLAMÀNTOL**

*Arròs bomba ecològic de l'Estany de Pals amb cloïsses, calamar de potera i 1/2 llamàntol*

**22,00€**



Fetes amb ingredients  
de proximitat



**HORARI: DE 12h a 16h o de 20h a 23h**

**(PREUS PER PERSONA)**

★ 1907 ★

# LO BISTRÓ

DE *Cal Pepito*

<b>CROQUETA</b> melosa de Lo <b>PERNIL</b> ponent	2,00€	<b>KMO</b>
<b>CROQUETA</b> melosa de <b>BACALLÀ</b>	2,00€	<b>KMO</b>
<i>Les nostres</i> <b>BRAVES</b>	5,60€	<b>KMO</b>
<b>CALAMAR</b> a la romana estil 1907	9,40€	<b>KMO</b>
La <b>PATATA</b> amb fondue de formatge d'Eroles	5,20€	<b>ECO KMO</b>
L' <b>ENSALADILLA</b> de <b>LO BISTRÓ</b>	7,80€	<b>ECO KMO</b>
<b>SEITONS</b> amb Oli d'herbes (6 filets)	5,90€	<b>KMO</b>
<b>ANXOVES</b> Callol i Serrats de L'Escala (6 filets)		
<i>fets a</i> <b>LO BISTRÓ</b> amb pa de vidre	9,60€	<b>KMO</b>
L' <b>ESQUEIXADA</b> de bacallà	9,70€	
<b>AMANIDA</b> de <b>LO BISTRÓ</b>	9,90€	<b>KMO</b>
<b>TARTAR</b> de tonyina del mediterrani amb caviar de truita	10,90€	<b>ECO KMO</b>
<b>MUSCLOS</b> de roca del Delta amb romescada	5,80€	<b>KMO</b>
<b>CALAMARSETS</b> de costa amb maonesa de Llima	9,70€	<b>KMO</b>
<b>POPETS</b> amb suquet	9,20€	<b>KMO</b>
<b>POP</b> a la gallega amb pebre roig del tap de cortí	10,70€	
<b>TRUITA DE PATATES</b> amb ceba o sense "al moment"	5,40€	<b>ECO KMO</b>
<b>LLOM CURAT</b> lo Ponent (100 gr)	7,90€	<b>KMO</b>
Assortit d' <b>EMBOTITS</b> de Cal Tomàs de la Pobla	9,60€	<b>ECO KMO</b>
<b>PERNIL</b> Lo Ponent al Tall (100 gr)	9,80€	<b>KMO</b>
Assortit de 4 <b>FORMATGES</b> de pastor catalans de llet crua	9,90€	<b>KMO</b>
<b>STEACK TARTAR</b> de vedella amb gelat de mostassa	12,30€	<b>ECO KMO</b>
<b>BIKINI</b> de melós de vedella amb formatge cremós i tòfona	8,90€	<b>KMO</b>
<b>CARGOLS</b> rostits a les espècies	9,70€	<b>KMO</b>
Daus <b>D'ENTRECOT</b> (150gr) a la brasa amb Sal de Vilanova	11,30€	<b>ECO KMO</b>
Els <b>CALLOS</b> de sempre	6,90€	
<b>PA</b> de pagès del Xusco de les Avellanès amb tomàquet o sense	2,50€	<b>ECO KMO</b>
<b>PA</b> de coca del Xusco de les Avellanès amb tomàquet o sense	2,50€	<b>ECO KMO</b>

★ 1907 ★

# LO BISTRÓ

DE *Cal Pepito*

## A TOTES HORES

<b>OLIVES</b> <i>Llepadits</i>	2,90€	<b>KMO</b>
<b>OLIVES</b> <i>Picantones</i>	2,90€	<b>KMO</b>
<b>BARREJA D'OLIVES</b> <i>Llepadits i picantones</i>	2,90€	<b>KMO</b>
<b>OLIVES</b> <i>farçides</i>	2,70€	
<b>XIPS</b> <i>de patates Sastret 's d'Oliana amb la nostra salsa</i>	2,60€	<b>KMO</b>
<i>Llauna de</i> <b>MUSCLOS</b> <i>del Delta fets a la nostra cuina sense closca amb la nostra vinagreta</i>	4,50€	<b>KMO</b>
<b>GILDA</b> <i>(anxova, olives farçides i bitxo)</i>	2,00€	
<b>SANTMATRIMONI</b> <i>(anxova, olives farçides, seitó, cebeta i bitxo)</i>	2,00€	
<b>SEITONS</b> <i>amb Oli d'herbes (6 filets)</i>	5,90€	<b>KMO</b>
<i>La nostra</i> <b>BARREJA</b> <i>de vermut "patates, olives, musclos i xolis"</i>	7,90€	<b>KMO</b>
<b>ANXOVES</b> <i>Callol i Serrats de L'Escala fets a Lo Bistró amb pa de coca (6 filets)</i>	9,60€	<b>KMO</b>
<b>ESCOPINYES</b> <i>los Peperetes "de Rias Gallegas" amb la nostra salsa</i>	15,60€	
<i>Les nostres</i> <b>BRAVES</b>	5,60€	<b>ECO KMO</b>
<b>CROQUETA</b> <i>melosa de Lo</i> <b>PERNIL</b> <i>ponent</i>	2,00€	<b>KMO</b>
<b>CROQUETA</b> <i>melosa de</i> <b>BACALLÀ</b>	2,00€	<b>KMO</b>
<i>Assortit de 4</i> <b>FORMATGES</b> <i>de pastor catalans de llet crua</i>	9,90€	<b>KMO</b>
<b>CALAMAR</b> <i>a la romana estil 1907</i>	9,40€	<b>KMO</b>
<i>La</i> <b>PATATA</b> <i>amb fondue de formatge d'Eroles</i>	5,20€	<b>ECO KMO</b>
<b>AMANIDA</b> <i>de LO BISTRÓ</i>	9,90€	<b>KMO</b>
<i>L'</i> <b>ENSALADILLA</b> <i>de LO BISTRÓ</i>	7,80€	<b>ECO KMO</b>
<i>L'</i> <b>ESQUEIXADA</b> <i>de bacallà</i>	9,70€	
<b>LLOM CURAT</b> <i>lo Ponent (100gr)</i>	7,90€	<b>KMO</b>
<i>Assortit d'</i> <b>EMBOTITS</b> <i>de Cal Tomàs de la Pobla</i>	9,60€	<b>ECO KMO</b>
<b>PERNIL</b> <i>Lo Ponent al Tall (100 gr)</i>	9,80€	<b>KMO</b>
<b>PA</b> <i>del Xusco de les Avellanes amb tomàquet o sense</i>	2,50€	<b>ECO KMO</b>
<b>PA</b> <i>de coca del Xusco de les Avellanes amb tomàquet o sense</i>	2,50€	<b>ECO KMO</b>

★ 1907 ★

# LO BISTRÓ

DE *Cal Pepito*

## POSTRES

<i>Assortit de 4 <b>FORMATGES</b> de pastor catalans de llet crua</i>	<b>9,90€</b>	<b>KMO</b>
<b>MÚSIC</b> amb fruits secs de Can Galderic i moscatell	<b>6,00€</b>	<b>ECO KMO</b>
<b>CATÀNIES</b> de Vilafranca	<b>4,90€</b>	<b>KMO</b>
<b>CREMA CATALANA</b> i pols de carquinyolis del Cobo de l'Espluga	<b>6,50€</b>	<b>KMO</b>
<i>Daus de <b>BROWNIE</b> amb textures de xocolata</i>	<b>6,80€</b>	<b>ECO</b>
<b>BABA</b> al ron amb crema de llima	<b>7,00€</b>	<b>ECO KMO</b>
<b>CHESE CAKE</b> amb mató de Torrrec i fruits rojos	<b>7,50€</b>	<b>ECO KMO</b>
<b>LEMON PIE</b>	<b>7,50€</b>	<b>ECO KMO</b>
<i>La nostra versió del <b>CAFÈ IRLANDÈS</b> "Irish Coffe"</i>	<b>5,50€</b>	<b>ECO KMO</b>

## SORBETS I GELATS D'ELABORACIÓ PRÒPIA

<b>SORBET</b> de LLIMONA I MENTA	<b>4,50€</b>	<b>ECO KMO</b>
<b>GELAT</b> de XOCOLATA	<b>4,50€</b>	<b>ECO KMO</b>
<b>GELAT</b> de MEL I MATÓ	<b>4,50€</b>	<b>ECO KMO</b>
<b>GELAT</b> de PRÉSSEC	<b>4,50€</b>	<b>ECO KMO</b>

## BLANCS

### **COSTERS DEL SEGRE**

<i>Sió's Pla del Lladoner</i>	19,4€
<i>Costers del Sió</i>	
<i>Sòls Xarel</i>	17,3€
<i>Rubió de Sòls</i>	
<i>Agaliu</i>	19,4€
<i>L'Olivera</i>	
<i>Eixaders</i>	23€
<i>L'Olivera</i>	

### **ALTA ALELLA**

<i>Parvus Chardonnay</i>	19,6€
<i>Alta Alella</i>	

### **CONCA DE BARBERÀ**

<i>La Bauma</i>	21€
<i>Vega Aixalà</i>	

### **MONTSANT**

<i>Rosa la guapa</i>	19,5€
<i>Mas de la Caçadora</i>	

### **PENEDÈS**

<i>Petit Diamond</i>	14,5€
<i>Castelo de Pedregosa</i>	
<i>Xic Xarel·lo</i>	15,9€
<i>Agustí Torelló Mata</i>	
<i>And the Winner is..</i>	16€
<i>Credo</i>	
<i>Aloers</i>	22€
<i>Credo</i>	
<i>Espantallops</i>	18,4€
<i>Agustí Torelló Mata</i>	

### **TERRA ALTA**

<i>Panical</i>	14€
<i>Arrufi</i>	

## NEGRES

### **COSTERS DEL SEGRE**

<i>Les Tossudes</i>	17,9€
<i>L'Olivera</i>	
<i>La Troballa</i>	19,7€
<i>Mas Blanch i Jové</i>	
<i>Sió's Cau del Gat</i>	19,4€
<i>Costers de Sió</i>	
<i>Ónra Negre Magnum</i>	29,2€
<i>LaGravera</i>	
<i>Busca Raons Magnum</i>	21,9€
<i>Clos Pons</i>	
<i>Torracollons Magnum</i>	21,9€
<i>Clos Pons</i>	

### **CONCA DE BARBERÀ**

<i>Viern</i>	24€
<i>Vega Aixalà</i>	

### **MONTSANT**

<i>De flor en flor, Mas Picosa</i>	13,5€
<i>De Capçanes</i>	
<i>Rosa la guapa</i>	21,2€
<i>Mas de la Capadora</i>	
<i>Desobedient</i>	16€
<i>Mas de la Caçadora</i>	

### **PRIORAT**

<i>Formiga de vellut</i>	25,2€
<i>Domini de la Cartoixa</i>	
<i>Inconscient Magnum</i>	29€
<i>Les Cousins Marc &amp; Adrià</i>	

### **TERRA ALTA**

<i>Trepadella</i>	14€
<i>Arrufi</i>	

•1907•  
**LO BISTRÓ**  
DE Cal Pepito

## **CAVES I ESCUMOSOS**

<i>Vives Ambrós</i>	17€
<i>Brut</i>	
<i>L'Olivera RBN</i>	19€
<i>L'Olivera</i>	
<i>Valldolina RBN</i>	17€
<i>VallDolina</i>	
<i>Cartoixà BN</i>	17€
<i>9+</i>	
<i>AD RBN</i>	26€
<i>Privat Laietà</i>	
<i>Terrers BN</i>	29,9€
<i>Recaredo</i>	
<i>Descregut BN</i>	17,8€
<i>Can Descregut</i>	

## **ROSATS**

### **COSTERS DEL SEGRE**

<i>Gavernera</i>	16,8€
<i>Comalats</i>	
<i>Sòls X</i>	17,4€
<i>Rubió de Sòls</i>	

### **TERRA ALTA**

<i>Corritjola Arrufi</i>	14€
<i>Arrufi</i>	

## **VINS NATURALS**

### **BLANCS**

#### **CONCA DE BARBERÀ**

<i>Emma</i>	22€
<i>Vega Aixalà</i>	
<i>Brutal</i>	22,5€
<i>Vega Aixalà</i>	

#### **PENEDÈS**

<i>Macabeu</i>	14,5€
<i>Clot de les Soleres</i>	
<i>Garnatxa Rosat</i>	17,5€
<i>Clot de les Soleres</i>	
<i>Xarebbo</i>	18€
<i>Clot de les Soleres</i>	
<i>Chardonay</i>	18€
<i>Clot de les Soleres</i>	

### **TERRA ALTA**

<i>Lo Natural de Vicens</i>	16,2€
<i>Josep Vicens</i>	

### **NEGRES**

#### **COSTERS DEL SEGRE**

<i>Isarda</i>	20,1€
<i>Comalats</i>	
<i>Lagravera</i>	21€
<i>LaGravera</i>	

#### **PRIORAT**

<i>Natural</i>	20€
<i>Solà Clàssic</i>	

# LO BISTRÓ

DE Cal Pepito

## CERVESES ARTESANES

Totes a 3,20€

### DE BALAGUER, BALAGUERINA

*La Balaguerina* Lager 6,3%

*Equilibrada, fresca i amb personalitat*

### DE SANTA COLOMA DE QUERALT, LA SEGARRETA

*Tradicional* Pate Ale 6%

*Equilibrada i refrescant*

*Apollo* Amber Ale 7%

*Torrada*

*Apa* American Pale Ale 7%

*Llupolada*

*Bavarian IPA* Indian Pale Ale 6,5%

*Amarga i aromàtica*

*Gerds* Sour Ale amb Gerds 5%

*Àcida de mores*

*Xipella* Sour Ale 4,5%

*Àcida de blat*

### D'ALMACELLES, LO VILOT

*Blat eco* Weissbier 5,2%

*Amb un toc àcid i refrescant*

*Zatec* Pale Ale Belga 5,5%

*Suau un toc afruitada sense gluten*

*Sant Joseph Eco* Pale Ale gluten free 4,5%

*Cos mig, suau i sense gluten*

*Bruta i Temeraria Eco* Brut IPA Eco 6%

*Refrescant, seca i gens amarga*

*Fera de la Clamor* Hoppy Saison 6,7%

*Refrescant, cítrica i amb llevat belga*

*Tu Ray* Rye IPA 6,5%

*Amb sègol, cos mig, afruitada i alcohòlica*

### DE VALLFOGONA, BCD

*Paupi* Blonde Ale 4,5%

*Suau i fàcil*

*Xebec* American Pale Ale 5%

*Refrescant i llupolada*

*Llagut* Pilsner 4,5%

*Fresca, delicada i equilibrada*

*Dau* Pale Ale 6%

*Cos mig, llupolada i aromàtica*

### DE MENARGUENS, LA VELLA CARAVANA

*La Menarguina* German Pilsner 5%

*Suau i cristalina*

*Boira* Weizen 5,2%

*Refrescant i equilibrada*

*Ponent Roots* American Wheat 4,5%

*Suau i un toc cítric*

*Flor de Llúpol* American Rye Pale Ale 5,6%

*Caramelitzada i astringent*

*Mataelefantes* American Wheat Indian Pale Ale 6,5%

*Frescor de pa i pi*

### DE SERÒ, PONENT

*Ponent de blat* Weissbier 4,3%

*Suau i refrescant*

*Beerdlay* Blonde 5%

*Refrescant amb aroma a llúpol*

*Hoppy* Ipa 6%

*Amarga i llupolada amb tons tropicals*

*Abadia* Dubbel 7,10%

*Torrada amb un toc especiat*

*Dolmen* Stout 5,2%

*Cervesa negra. Aroma a cacau i cafè*





**APERITIUS**

**SPRITZ**

*Elegant i agredolç (Veneto)*  
 Aperol, Soda y Cava

**NEGRONI**

*Amarg i amb caràcter (Florència)*  
 Gin, Campari i Vermut

**KIR ROYAL**

*Delicat i àcid (Borgonya)*  
 Crema de cassís (licor de grossella) i cava

**DRY MARTINI**

*Sec i sensual (Londres)*  
 Martini, Ginebra, Vermut, Orange Bitter

**REFRESCANTS**

**MOJITO**

*Dolç i refrescant (Cuba)*  
 Ron, Menta, Llima, Sucre i Soda 7€

**CAIPIRINHA**

*Un toc amarg i refrescant (Brasil)*  
 Cachaça, llima i sucre 7€

**SAN FRANCISCO** (amb i sense alcohol)

*Suau i natural (San Francisco)* 6 i 7€  
 Suc de fruites, Granadina i Ginebra

**MARGARITA**

*Àcida i explosiva (Mèxic)*  
 Tequila, suc de llimona i Triple Sec 7€

**MANHATTAN**

*Amarg i un toc dolç (Manhattan)*  
 Whisky, Vermut i Angostura 7€

**SEX ON THE BEACH**

*Afruitat i dolç (Miami)*  
 Vodka, suc de préssec i taronja i Granadina 7€

**DIGESTIUS**

**TOM COLLINS**

5€ *Simple, dolç i refrescant EEUU*  
 Ginebra, Suc de llimona, Sucre i Soda 7€

**DAIQUIRI**

7€ *Fresc i agredolç (Santiago de Cuba)*  
 Ron blanc i suc de llimona 7€

**GIN TÒNICS**

**BEEFEATER**

*Amb regalèssia* 6€

**PUERTO DE INDIAS**

*Amb ginebró* 6€

**SEAGRAMS**

*Amb canyella* 6€

**BULLDOG**

*Amb regalèssia* 7€

**BOMBAY SHAPIRE**

*Amb cardamom* 7€

**CITADELLE**

*Amb taronja* 7€

**ROKU GIN**

*Amb gingebre* 7€

**5 TH**

*Amb maduixa* 7€

**GIN MARE**

*Amb romani* 7€

**GVINE**

*Amb raim* 7€

**HENDRIKS**

*Amb cogombre* 7€

**MARTIN MILLER'S**

*Amb ginebró* 7€



★1907★

---

# LO BISTRÓ

---

DE *Cal Pepito*



*Entra, i descobreix molt més !*