

TORRADAS

FRIAS

Humus con berenjena
y zanahoria crujiente 7,40€

Tomate, mozzarella y albahaca con
un toque de olivada 6,90€

Anchoas, queso feta, kiwi, pimiento rojo
y reducción de sésamo 6,90€

Bonito, pimiento rojo
y crujiente de puerro 7,40€

Boquerones, aguacate y tomate 6,90€

Mousse de pato, queso cuirol y naranja
con vinagreta de mostaza dulce 6,90€

Tataki de atún, crema de queso y aguacate 8,20€

CALIENTES

Wok de verduras, queso de cabra
y vinagreta de piñones 7,40€

Berenjena con mozzarella, cebolla caramelizada
y vinagreta de albahaca 7,40€

Espinacas salteadas, corazón de alcachofa,
tomate deshidratado y frutos secos 7,40€

Sobrasada, queso de cabra y miel 7,40€

Carne picante con frijoles, queso brie y vinagreta de
maracuyá 7,40€

NUESTROS CLÁSICOS

Guacamole, cilantro y
guindilla suave sobre
una base de parmesano
7,40€

Paletilla
de bellota 16,20€

Tabla de quesos
de cataluña 14,20€

Plato "eldiset" 14,50€

Croquetas con
salsa romesco 5,80€

Crujiente de camembert
6,90€

Carpaccio
de ternera 9,50€

Pollo crujiente
con sus salsas 10,90€

Pulpo del chef 13,80€

Tartar de salmón
con Jengibre 13,20€

Ceviche de lubina
y langostinos 15,40€

Ensalada
"El diset" 7,30€
(de queso o pescado)

Secreto Ibérico 14,80€

Postre del día 5,50€

VINOS A COPAS Y BOTELLAS

BLANCOS

EXEDRA BLANC 2018

Bodega Puiggros

D.O. Catalunya. 100% Garnacha Blanca.
Crianza en ánfora y en depósitos de
cemento con sus lias.

3,90€ 19,50€

KATY 2018

Celler La vinyeta

D.O. Empordà. 100% Malvasia. Proyecto
solidario de la bodega junto con la
fundación mona.

3,90€ 19,50€

MISSENYORA 2013

XXX

D.O. Costers del Segre. 100% Macabeo.
Crianza de 3 años en depósitos de INOX.
Vino elaborado por una cooperativa de
integración social.

4,20€ 21€

PIM PAM 2018

Bodega Vinyes Singulares

Pacs del Penedès. Xarel.lo, Macabeo,
Parellada, Malvasia de Sitges, Sumoll
blanca y Garnacha Blanca. Sin Sulfitos
añadidos. Sin levaduras seleccionadas.
Sin barrica. Sin clarificar. Sin Filtrar.
Solo zumo de uva fermentado.

4,40€ 22€

SENTITS BLANCS 2017

Celler Solergibert

D.O. Catalunya. 100% Garnacha Blanca
Fermentación y crianza en barricas de
roble francés.

4,90€ 24,50€

TINTOS

EXIBIS 2017

Bodega Can Serra dels exhibis

D.O. Pla de Bagès. Cabernet sauvignon,
sumoll y mandó. Viñedo ecológico.
Utiliza Preparados biodinámicos.

4,10€ 20,50€

CLONIC 2015

Celler Cedó Anguera

D.O. Montsant. Cariñena, Garnacha y
Syrah. Crianza de 14 meses en barricas
de roble francés.

4,10€ 20,50€

XIRÀ 2019

Bodega Testuan

D.O. Alella. Syrah y Garnacha Blanca.
ECO no certificado. Fermentación
en INOX y barricas de roble francés.
Producción de 4800 botellas.

4,40€ 22€

SENTITS NEGRES 2014

Bodega Puiggros

D.O. Catalunya. 100% Garnacha negra.
Crianza de 12 meses en barricas de
roble francés.

4,60€ 23€

CAL PLA

Celler Cal Pla

D.O.Q. Priorat. Garnacha y Cariñena.
Crianza de 12 meses en barricas
seminuevas de roble francés y
americano.

4,60€ 23€

DULCES

MOSCATEL DEL EMPORDÀ

Bodegas Espelt

D.O. Empordà. 100% Muscat de
Alejandría. Vino dulce natural. Crianza
en depósitos de INOX. 3,90 €

CAVAS

MASPUJADO BNGR 2013

Bodega Cava Maspujadó

D.O. Cava. Xarel-lo, Macabeo, Parellada
y Chardonnay. 54 meses de crianza en
botella.

4,20€ 21€

L'ALBA AL TURÓ ANCESTRAL 2018

Celler Vendrell Olivella

D.O. CAVA. 100% Macabeo. Agricultura
ecológica, no certificada. Preparados
biodinámicos.

4,20€ 21€

CARLES ANDREU

BRUT ROSADO 2016

Bodega Carles Andreu

D.O. Cava. Cava Rosado. 100% Trepat.
Crianza de 15 meses en botella.
Variedad autóctona.

3,90€ 19,50€

ROSADO

VINYA DEL METGE 2018

Bodega Cellers d'en Guilla

D.O. Empordà. Garnacha roja y
Garnacha negra. Bodega familiar de
producción artesanal y que trabaja
variedades autóctonas.

4,50€ 22,50€

GARNATXA DEL EMPORDÀ

Bodegas Espelt

D.O. Empordà. Garnacha tinta y
Garnacha gris. Vino dulce natural.
Crianza oxidativa en barricas, durante 2
años. 3,90 €

BOTELLAS DE VINO

BLANCOS

ELS AMELERS 2018

Bodega Lafou Celler

D.O. Terra Alta. 100% Garnacha Blanca. Fermentación y crianza de 6 meses sobre lías en huevos de hormigón y en depósitos de acero inoxidable. **23,50€**

ÒLBIA 2016

Bodega Marco Abella

D.O.Q. Priorat. Garnacha Blanca, Viogner y Pedro Ximénez. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés. **43€**

RITA 2017

Bodega Vinyes Domenech

D.O. Montsant. Garnacha blanca y Cariñena. Por la admiración a su esposa. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés. **32€**

TESTUAN2017

Celler Testuan

D.O. Alella. Pansa Blanca y Garnacha Blanca. Fermentación y crianza en barricas de roble francés por separado. **20,50 €**

IMPREVISIBLE 2018

Bodegas Puiggros

D.O. Cataluña. 100% Garnacha Blanca. Fermentación y crianza de 5 meses en ánforas junto con sus pieles. **20,50 €**

CAVAS

MIRGIN OPUS 2014

Bodega Alta Alella

CPC Vallcirera. Chardonnay y Pansa Blanca. La Chardonnay fermenta en barricas de roble. Crianza de 36 meses. **44€**

DE LA FINCA 2015

Bodega Raventós i Blanc

IGP Conca del Riu Anoia. Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay. Crianza de 36 meses en botella. **24,50€**

TINTOS

GARNATXA DE CÉRVOLES 2017

Bodega Cérvoles

D.O. Costers del Segre. Garnacha negra. Envejecido en depósitos de INOX y barricas de roble francés. **22€**

JULIETA 2018

Bodega Mas Foraster

D.O. Conca de Barberà. Trepat. Crianza de 7 meses en huevos de hormigón. **24€**

MARTINET BRU 2017

Bodega Mas Martinet Viticultors

D.O.Q. Priorat. Garnacha y Syrah. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. **34€**

TEIXAR 2014

Bodega Vinyes Domenech

D.O. Montsant. 100% Garnacha Peluda. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano, nuevas y seminuevas. **68€**

CLOS ABELLA 2014

Bodega Marco Abella

D.O.Q. Priorat. Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon. 24 meses de crianza en barricas de roble francés y 24 meses de estabilidad en botella. **62€**

DEMONTRE 2017

Bodega La Gutina

D.O. Sant Climent de Sescebes. Garnacha negra y Cariñena. Producción muy limitada. Solo 2525 botellas. **22€**

CARLES ANDREU ROSAT

RESERVA BARRICA BRUT

Bodega Carles Andreu

D.O. Cava. 100% Trepat. El mosto fermenta en barricas nuevas de roble francés sin tostar. Crianza de 26 meses en botella. **29€**

ELDISET

VINS MENJARS CÒCTELS

TORRADAS

FREDES

Humus amb albergínia
i pastanaga cruixent 7,40€

Tomàquet, mozzarella i alfàbrega amb
un toc dolivada 6,90€

Anxoves, formatge feta, kiwi, pebrot vermell
i reducció de sèsam 6,90€

Bonítol, pebrot vermell
i cruixent de porro 7,40€

Seitons, alvocat i tomàquet 6,90€

Mousse d'ànec, formatge cuirol i taronja
amb vinagreta de mostassa dolça 6,90€

Tataki de tonyina, crema de formatge i alvocat 8,20€

CALENTES

Wok de verdures, formatge de cabra
i vinagreta de pinyons 7,40€

Albergínia amb mozzarella, ceba caramelitzada
i vinagreta d'alfàbrega 7,40€

Espinacs saltejadas, cor de carxofa,
tomàquet deshidratat i fruits secs 7,40€

Sobrassada, formatge de cabra i mel 7,40€

Carn picante amb frijoles, formatge brie i vinagreta
de maracaya 7,40€

ELS NOSTRES CLÀSSICS

Guacamole, coriandre i
bitxo suau sobre
una base de parmesano
7,40€

Paletilla ibèrica
de glà 16,20€

Taula de formatges
de Catalunya 14,20€

Plat "eldiset" 14,50€

Croquetes amb salsa
romesco 5,80€

Cruixent de camembert
6,90€

Carpaccio
de vedella 9,50€

Pollastre cruixent
amb les seves salses
10,90€

Pop del xef 13,80€

Tartar de salmó
amb Gíngebre 13,20€

Ceviche de llobarro
i llagostins 15,40€

Amanida
"El diset" 7,30€
(de formatge o peix)

Secret Ibèric 14,80€

Postre del día 5,50€

VI A COPES I AMPOLLES

BLANCS

EXEDRA BLANC 2018

Celler Puiggros

D.O. Catalunya. 100% Garnatxa Blanca.
Criança en àmfora i en dipòsits de
ciment amb les seves lies.

3,90€ 19,50€

KATY 2018

Celler La vinyeta

D.O. Empordà. 100% Malvasía. Projecte
solidari del celler juntament amb la
fundació mona.

3,90€ 19,50€

MISSENYORA 2013

XXXX

D.O. Costers del Segre. 100% Macabeu.
Criança de 3 anys en dipòsits d'INOX.
Vi elaborat per una cooperativa
d'integració social.

4,20€ 21€

PIM PAM 2018

Celler Vinyes Singulares

Pacs del Penedès. Xarel·lo, Macabeu,
Parellada, Malvasia de Sitges, Sumoll
blanca y Garnacha Blanca. Sin Sulfitos
añadidos. Sin levaduras seleccionadas.
Sin barrica. Sin clarificar. Sin Filtrar.
Solo zumo de uva fermentado.

4,40€ 22€

SENTITS BLANCS 2017

Celler Solergibert

D.O. Catalunya. 100% Garnatxa Blanca.
Fermentació i criança en botes de roure
francès.

4,90€ 24,50€

NEGRES

EXIBIS 2017

Celler Can Serra dels exibis

D.O. Pla de Bagès. Cabernet sauvignon,
sumoll i mandó. Vinya ecològica.
Utilitza Preparats biodinàmics.

4,10€ 20,50€

CLONIC 2015

Celler Cedó Anguera

D.O. Montsant. Carinyena, Garnatxa i
Sirah. Criança de 14 mesos en botes de
roure francès..

4,10€ 20,50€

XIRÀ 2019

Celler Testuan

D.O. Alella. Syrah i Garnatxa Blanca.
ECO no certificat. Fermentació en INOX
i botes de roure francès. Producció de
4800 ampolles.

4,40€ 22€

SENTITS NEGRES 2014

Celler Puiggros

D.O. Catalunya. 100% Garnatxa negra.
Criança de 12 mesos en botes de roure
francès.

4,60€ 23€

CAL PLA

Celler Cal Pla

D.O.Q. Priorat. Garnatxa i Carinyena.
Criança de 12 mesos en botes de roure
francès i americà.

4,60€ 23€

DOLÇES

MOSCATEL DE L'EMPORDÀ

Celler Espelt

D.O. Empordà. 100% Moscatell d'
Alexandria. Vi dolç natural. Criança en
dipòsits d'INOX. 3,90 €

CAVAS

MASPUJADO BNGR 2013

Celler Cava Maspujadó

D.O. Cava. Xarel·lo, Macabeu, Parellada
i Chardonnay. 54 mesos de criança en
ampolla.

4,20€ 21€

L'ALBA AL TURÓ ANCESTRAL 2018

Celler Vendrell Olivella

D.O. CAVA. 100% Macabeu. Agricultura
ecològica, no certificada. Preparats
biodinàmics.

4,20€ 21€

CARLES ANDREU

BRUT ROSADO 2016

Celler Carles Andreu

D.O. Cava. Cava Rosat. 100% Trepal.
Criança de 15 mesos en ampolla.
Varietat autòctona.

3,90€ 19,50€

ROSAT

VINYA DEL METGE 2018

Cellers d'en Guilla

D.O. Empordà. Garnatxa roja y
Garnatxa negra. Bodega familiar de
producció artesanal y que trabaja
variedades autoctonas.

4,50€ 22,50€

GARNATXA DE L'EMPORDÀ

Celler Espelt

D.O. Empordà. Lledoner negre i lledoner
roig. Vino dolç natural. Criança oxidativa
en barriques de roure, durant 2 anys. 3,90 €

AMPOLLES DE VI

BLANCS

ELS AMELERS 2018

Celler Lafou Celler

D.O. Terra Alta. 100% Garnatxa Blanca. Fermentació i criança de 6 mesos sobre lies en ous de formigó i en dipòsits d'acer inoxidable. **23,50€**

ÒL BIA 2016

Celler Marco Abella

D.O.Q. Priorat. Garnatxa Blanca, Viognier i Pedro Ximénez. Criança de 6 mesos en bótes de roure francès. **43€**

RITA 2017

Celler Vinyes Domenech

D.O. Montsant. Garnatxa blanca i Samsó. Per l'admiració a la seva esposa. Criança de 6 mesos en bótes de roure francès. **32€**

TESTUAN2017

Celler Testuan

D.O. Alella. Pansa Blanca i Garnatxa Blanca. Fermentació i criança en bótes de roure francès per separat. **20,50 €**

IMPREVISIBLE 2018

Celler Puiggros

D.O. Catalunya. 100%Garnatxa Blanca. Fermentació i criança de 5 mesos en àmfores juntament amb les seves pells. **20,50 €**

CAVAS

MIRGIN OPUS 2014

Celler Alta Alella

CPC Vallcirera. Chardonnay i Pansa Blanca. La Chardonnay fermenta en bótes de roure. Criança de 36 mesos. **44€**

DE LA FINCA 2015

Celler Raventós i Blanc

IGP Conca del Riu Anoia. Xarel.lo, Macabeo, Parelladai Chardonnay. Criança de 36 mesos en ampolla. **24,50€**

NEGRES

GARNATXA DE CÉRVOLES 2017

Celler Cérvoles

D.O. Costers del Segre. 100% Garnatxa negra Envellit en dipòsits d'INOX i bótes de roure francès. **22€**

JULIETA 2018

Celler Mas Foraster

D.O. Conca de Barberà. 100% Trepat. Criança de 7 mesos en ous de formigó. **24€**

MARTINET BRU 2017

Celler Mas Martinet Viticultors

D.O.Q. Priorat. Garnatxa i Syrah. Criança de 18 mesos en bótes de roure francès. **34€**

TEIXAR 2014

Celler Vinyes Domenech

D.O. Montsant. 100% Garnatxa Peluda. Criança de 14 mesos en bótes de roure francès de primer i segon any. **68€**

CLOS ABELLA 2014

Celler Marco Abella

D.O.Q. Priorat. Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon. 24 mesos de criança en bótes de roure francès i 24 mesos d'estabilitat en ampolla. **62€**

DEMONTRE 2017

Celler La Gutina

D.O. Sant Climent de Sescebes. Garnatxa negra i Carinyena. Producció molt limitada. Només 2525 ampolles!! **22€**

CARLES ANDREU ROSAT

RESERVA BARRICA BRUT

Celler Carles Andreu

D.O. Cava. 100% Trepat. El most fermenta en bótes noves de roure francès sense torrar. Criança de 26 mesos en ampolla. **29€**

ELDISET

VINS MENJARS CÒCTELS

TORRADAS

COLD

Hummus, grilled aubergine and crispy carrots 7,40€

Tomato, mozzarella and basil with a touch of olive paste 6,90€

Anchovies, feta cheese and red pepper with a sesame reduction 6,90€

White tuna red pepper and crispy leeks 7,40€

"Boquerones" (anchovies), avocado and tomato 6,90€

Duck mousse, cuirol cheese and orange with sweet mustard vinaigrette 6,90€

Tuna tataki, cream cheese and avocado 8,20€

HOT

Wok vegetables and goat's cheese pine nut vinaigrette 7,40€

Grilled aubergine, mozzarella, and caramelized onions with basil vinaigrette 7,40€

Sauteed spinach, artichoke hearts, sundried tomato and toasted almonds 7,40€

Spicy sausage, goat's cheese and honey 7,40€

Spicy beef, black beans and brie cheese with passion fruit vinaigrette 7,40€

OUR CLASSICS

Guacamole, coriander and guindilla soft on a parmesano base 7,40€

"Bellota paletilla" (ham) 16,20€

Selection of catalan cheeses 14,20€

"eldiset" platter 14,50€

Croquetes in romesco sauce 5,80€

Crispy camembert 6,90€

Veal carpaccio 9,50€

Crispy chicken 10,90€

Chef octopus 13,80€

Salmon tartar with ginger 13,20€

Seabass and prawns "ceviche" 15,40€

Salad "El diset" 7,30€ (cheese or fish)

Iberian secret 14,80€

Dessert of the day 5,50€

WHITES

EXEDRA BLANC 2018

Bodega Puiggros

D.O. Catalunya. 100% White Garnacha. Weighty yet fresh, spending time in both clay amphorae and cement tanks to preserve freshness

 3,90€  19,50€

KATY 2018

Celler La vinyeta

D.O. Empordà. 100% Malvasia. An aromatic wine made as part of a project to benefit a monkey sanctuary!

 3,90€  19,50€

MISSENYORA 2013

Bxxxx

D.O. Costers del Segre. 100% Macabeo. A delicious wine made by one of the leading co-operatives in Catalunya.

4,20€ 21€

 

PIM PAM 2018

Bodega Vinyes Singulares

Pacs del Penedès. Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Malvasia de Sitges, Sumoll blanca and Garnacha Blanca. A natural wine, made in a minimal intervention style. Raw and delicious.

4,40€ 22€

SENTIIS BLANCS 2017

Celler Solergibert

D.O. Catalunya. 100% White Garnacha. Toasty and rich, spending several months in new, french oak barrels

4,90€ 24,50€

REDS

EXIBIS 2017

 

WINERY

Bodega Can Serra dels exibis

D.O. Pla de Bagès. Cabernet Sauvignon, Sumoll and Mandó. A characterful red, produced from vineyards farmed using biodynamic principles.

4,10€ 20,50€

CLONIC 2015

Celler Cedó Anguera

D.O. Montsant. Cariñena, Garnacha and Syrah. Spicy and Mediterranean in style, spending 14 months in french oak.

4,10€ 20,50€

XIRÀ 2019

Bodega Testuan

D.O. Alella. Syrah and Garnacha Blanca. ECO no certificado. Fermented in both barrels. 4800 bottles production.

4,40€ 22€

SENTIIS NEGRES 2014

Bodega Puiggros

D.O. Catalunya. 100% Garnacha negra. Fruity and spicy with hints of wild herbs; spends 12 months in french oak barrels.

4,60€ 23€

CAL PLA

Celler Cal Pla

D.O.Q. Priorat. Garnacha and Cariñena. Smoky, dark and rich; aged in both french and american oak.

4,60€ 23€

 

SWEETS

MOSCATEL DEL EMPORDÀ

Bodegas Espelt

D.O. Empordà. 100% Muscat de Alejandría. Natural sweet wine aged in stainless steel deposits. 3,90 €

CAVAS

MASPUJADO BNGR 2013

Bodega Cava Maspujadó

D.O. Cava. Xarel-lo, Macabeo, Parellada and Chardonnay. A structured Cava, aged for 54 months on its lees before release.

 4,20€  21€

L'ALBA AL TURÓ ANCESTRAL 2018

Celler Vendrell Olivella

D.O. CAVA. 100% Macabeo. A refreshing, sparkling wine made using an ancient method, using organically grown grapes.

 4,20€  21€

CARLES ANDREU BRUT ROSADO 2016

Bodega Carles Andreu

D.O. Cava. Cava Rosado. 100% Trepat. Made from the indigenous Trepat grape and aged on its lees for 15 months.

 3,90€  19,50€

ROSE

VINYA DEL METGE 2018

Bodega Cellers d'en Guilla

D.O. Empordà. 100% Grenade. A family winery who works only autochthonous varieties.

 4,50€  22,50€

GARNATXA DEL EMPORDÀ

Bodegas Espelt

D.O. Empordà. Garnacha tinta y Garnacha gris. Natural sweet wine aged in both barrel for 2 years. 3,90 €

WINE BOTTLES

WHITES

ELS AMELERS 2018

Bodega Lafou Celler

D.O. Terra Alta. 100% Garnacha Blanca. Aged on its lees for 6 months in concrete eggs and stainless steel. **23,50€**

ÒL BIA 2016

Bodega Marco Abella

D.O.Q. Priorat. Garnacha Blanca, Viogner and Pedro Ximénez. Complex and rich; aged for 6 months in French oak barrels. **43€**

RITA 2017

Bodega Vinyes Domenech

D.O. Montsant. Garnacha blanca and Cariñena blanca. Made in a special place in Montsant, from entirely indigenous grapes. **32€**

TESTUAN 2017

Celler Testuan

D.O. Alella. Pansa Blanca and Garnacha Blanca. A textured, refreshing white wine from Alella. Aged for 6 months in french oak. **20,50 €**

IMPREVISIBLE 2018

Bodegas Puiggròs

D.O. Catalunya. 100% Garnacha Blanca. A charismatic orange wine, aged for 5 months in amphorae. **20,50 €**

CAVAS

MIRGIN OPUS 2014

Bodega Alta Alella

CPC Vallcirera. Chardonnay and Pansa Blanca. Oak aged, creamy Cava from one of Alella's top producers. **44€**

DE LA FINCA 2015

Bodega Raventós i Blanc

IGP Conca del Riu Anoia. Xarel.lo, Macabeo, Parellada and Chardonnay. A classic Cava, aged for 36 months in bottle. **24,50€**

REDS

GARNATXA DE CÉRVOLES 2017

Bodega Cérvoles

D.O. Costers del Segre. Garnacha negra. Fruity, delicious Garnacha, aged in both stainless steel and oak. **22€**

JULIETA 2018

Bodega Mas Foraster

D.O. Conca de Barberà. 100% Trepát. A pure expression of Trepát, aged for 7 months in concrete eggs. **24€**

MARTINET BRU 2017

Bodega Mas Martinet Viticultors

D.O.Q. Priorat. Garnacha and Syrah. A structured, powerful wine, aged in oak for 18 months. **34€**

TEIXAR 2014

Bodega Vinyes Domenech

D.O. Montsant. 100% Garnacha Peluda. A Catalan icon. Full bodied and smoky, with long oak ageing. **68€**

CLOS ABELLA 2014

Bodega Marco Abella

D.O.Q. Priorat. Garnacha, Cariñena and Cabernet Sauvignon. A famous cuvee from Priorat, aged for 2 years in oak and 2 years in amphorae. **62€**

DEMONTRE 2017

Bodega La Gutina

D.O. Sant Climent de Sescebes. Garnacha negra and Cariñena. A rare expression of Garnacha and Carignan; only 2500 bottles made. **22€**

CARLES ANDREU ROSAT RESERVA BARRICA BRUT

Bodega Carles Andreu

D.O. Cava. 100% Trepát. A delicious rosado Cava, made from Catalunya's own indigenous Trepát. **29€**

ELDISET

VINS MENJARS CÒCTELS