



ENTREPÀ MINI FRED I CAFÈ AMB LLET

2,50€

*A unique, personal
and high quality cup of coffee*



DE DILLUNS A DIVENDRES NO FESTIUS FINS LES 11H

FINCAFE THE ARTISAN - THE ORGANIC COFFEE

Fincafé és un cafè artesà i ecològic provinent de finques seleccionades certificades en origen i sostenibles. Seleccionats per la seva singularitat, ubicació i qualitat, els grans procedeixen de Sud-amèrica, Centreamèrica, Àfrica i Oceania. Mitjançant la unió de la tradició i innovació, Fincafé s'elabora amb processos artesans i de torrat natural, en cada lot es respira la filosofia i cultura del cafè. Oferint una tassa final amb una aroma i sabor irrepitible.

cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepans freds

entrepans calents

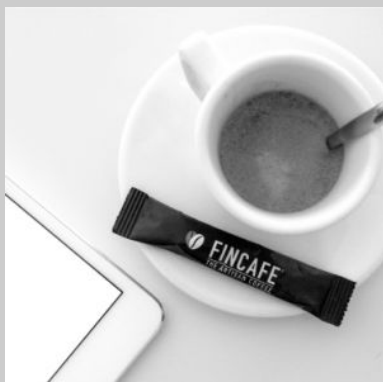
postres

cerveses

vins



CAFÈS



Fincafe és un cafè artesà i ecològic provinent de finques seleccionades certificades en origen i sostenibles.

Al Casino els cafès ràpids els servim tranquil·lament perquè els assaboriu com cal

Cafè sol 100% arabica FINCAFE	1.20€
Cafè amb gel "shakerato"	2.50€
Tallat	1.30€
Cafè amb llet	1.50€
Cigaló conyac o rom	1.90€
Cigaló Magno, Ponche...	2.00€
Cigaló whisky, Baileys...	2.00€
Cigaló premium	2.50€
Cigaló Mascaró XO, Macallan, Glenrothes...	4.50€
Trifàsic	2.00€
Got de llet 20cl	1.00€
Xocolata	2.50€
Te	1.50€
te verd chun mee	
te verd amb menta moroccan mint	
te vermell pu-erh yunnan	
te negre Ceilan Op	
Infusió	1.50€
camamilla	
poliol menta	
rooibos	
rooibos canlleya menta	
herba llúisa	
fonoll	
hibiscus	
ratafia	
fruites del bosc	
tisana	



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepans freds

entrepans calents

postres

cerveses

vins

LICORS

	copa/xarrup/combinat
Ratafia Russet	3.00€/1.50€
Ratafia dels Raiers	3,50€/2.00€
Ratafia l'Ermità	4.00€/2.50€
Ratafia Terrania	5.00€/3.00€
Rom Pujol/Negrita	1.80€
Matusalem añejo 7	4.00€/2.00€/5.50€
Matusalem añejo 10	5.00€/2.50€/6.50€
Matusalem 15 reserva	6.00€/3.00€/7.50€
Rom Bacardi	/5.00€
Havana7	5.50€/3.00€/7.00€
Rom Brugal	3.50€/2.00€/5.00€
Cacique	3.50€/2.00€/5.00€
Tanqueray	/5.00€
Bombay original	/5.00€
Bombay Sapphire	/7.00€
Hendrick's	/8.50€
Citadelle	/8.50€
Seagram's	/5.00€
Beefeater	/5.00€
Glop ginebra de Menorca d'intens sabor, fresca i baixa acidesa	/5.00€
Innat gin de Menorquí fet per maceració de ginesta, pi, romaní i llimona	/8.50€
Baileys	3.00€/1.50€/
JB, Ballantines, Cutty	3.00€/1.50€/4.50€
Jack Daniel's	5.00€/2.50€/6.50€
Macallan	6.50€/3.50€/8.00€
Glenmorangie	8.00€/4,00€/9,60€
Mojito	/5.00€
Orujo Matin Codax	4.00€/2.00€
Absolute	/5.00€
Jagermeifter	4.00€/2.00€
José Cuervo "tequila"	2.00€
Magno, Ponche, marie Brizard	2.00€/1.00€
Anís del Mono	1.90€/1.00€
Soberano, Veterano,103,Terry	1.90€/1.00€
Mascaró VO	3.00€/2.00€
Malibú	/5.00€
Licor 43	3.50€/2.00€/5.00€
Cointreau, Calisay	3.50€/2.00€/5.00€
Pastis	/5.00€



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepans freds

entrepans calents

postres

cerveses

vins

BEGUDES

Coca Cola 35cl	1.80€
Coca Cola Zero 35cl	1.80€
Coca Cola 23cl	1.60€
Fanta taronja/llimona 35cl	1.80€
Schweppes taronja o llimona 20cl	1.80€
Aquarius taronja o llimona 30cl	1.80€
Nestea 30cl	1.80€
Honest tea 37,5cl	2.20€
Schweppes tònica 20cl	1.80€
Monster 35.5cl	1.50€
Aigua Viladrau 50cl	1.20€
Vichy 50cl	1.80€
Vichy Lemon o Orange	2.00€
Sucs (taronja, préssec, pinya...) 20cl	1.50€
Cacaolat 20cl	2.00€
Bitter Kas 20cl	1.80€
Biter Cinzano 10cl	2.20€
Gasosa Casa Negre 50cl	1.50€
Appletiser	1.80€
Suc natural	2.80€



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepans freds

entrepans calents

postres

cerveses

vins

VERMUTS

Vermut Corí “Museu del Vermut”

Ara podeu degustar al Casino el vermut que s'elabora especialment per al Museu del Vermut de Reus i guanyador del Vinari d'Or com a vermut tradicional. De color vermell robí amb matisos de color teula. Vermut amb un inconfusible aroma i sabor a herbes, 2.00€

Miró Blanc

El miró blanc és una barreja perfecta de vi blanc sec com a base, amb un toc ensucrat, suau i refinat, 2.50€

Miró Reserva Etiqueta Blanca

El vermut “Clàssic” per excel·lència, de color marró caoba, marcat perfum i sabor a base d'herbes aperitives, estimulants i refrescants, 3.00€

Padró Blanc Reserva Especial

Vermut net i brillant de color groc pàl·lid amb matisos daurats. Aromàticament intens i molt agradable, amb records d'herbes dolces com la genciana, l'anís estrellat o la marialluïsa, 3.00€

Miró Reserva Etiqueta Negra

S'elabora segons l'antiga fórmula de la família. És un vermut criat pel mètode de “soleres” i envasat després d'un llarg procés d'envelliment de més de 6 mesos en barriques de roure, 3.50€

Padró Daurat Amarg

un fenomenal vermut vermell de perfil generosament amarg, 3.00€

Yzaguirre Reserva

De color vermell caoba, el Vermouth Yzaguirre Vermell Reserva és molt aromàtic, suau i agradable al paladar, amb notes de fusta, herbes i espècies que ens porten records de fruita madura. Gust inicial en boca molt equilibrat i saborós, en perfecta harmonia amb l'acidesa del producte. 12 mesos de criança en botes de roure li confereixen consistència i caràcter. 3.50€

Quitapenas “vermouth d'autor”

Elaborat amb vi Pedro Ximénez i una curada selecció de més de 40 herbes aromàtiques que li proporcionen un toc molt especial, 3.00€

Campari Negroni

Campari ha estat sempre símbol d'intriga i plaer en el món dels aperitius. el seu intens aroma i el seu sabor inspirador el converteixen en una experiència única i cautivadora. 5.00€

Martini Rosso

El Martini original fet de la combinació d'herbes regionals i un toc de caramel natural. 3.00€



TAPES I LLAUNES

Llaunes Premium

Les conserves Ramon Peña reben una distinció especial. Amb una tradició des de 1920, els productes de la prestigiosa marca conservera provenen de les Rías Gallegas, una de les zones més riques, importants i apreciades de tot l'àmbit nacional i estan elaborades amb la matèria primera més demandada del sector. La seva situació natural, juntament amb unes condicions climatològiques immillorables i la puresa de les seves aigües, han convertit aquestes ries en un indiscutible paratge natural d'on es poden extreure productes del mar un l'altíssim valor gastronòmic.

Ramon Peña adquireix les seves conserves en campanya i directament a la llotja. No utilitza conservants, colorants ni blanquejants i tots els productes segueixen un rigorós i estricte control per garantir la màxima seguretat i estat en els seus productes. Així doncs, podem assegurar que aquestes conserves són autèntics sabors del mar, rics en nutrients i preparats amb ingredients exclusivament naturals.

Escopinyes Ramon Peña 30/35 Ries gallegues 12.50€
Musclos en escabetx Ramon Peña 8/12 Ries g. 5.00€

Olives

Olives farcides d'anxova La Gala d'Albert Adrià 3.00€
Olives partides 2.00€

Peix

Anxoves "Ana María" Santoña 50ml 5.00€
Seitons en vinagre 3.00€
Seitons en fregits 5.00€
Calamars a l'andalusa 3.50€
Cloïsses marinera 6.00€
Musclos al vapor 4.50€
Musclos marinera 6.50€
Calamars planxa 10.50€
Calamarcets freixits "xipirons" 5.00€
Coquines amb llimona, all i julivert 7.00€
Navalles planxa 7.00€
Musclos farcit tigre (unitat) 1.00€
Bacallà a la llauna 10.50€

Patates braves 3.50€
Patates bossa (Frit Ravich) 1.10€

Croquetes (preu unitari)

Carn

Rostit Elaborada a partir del típic rostit. Molt saborosa 0.95€
Pollastre cuinada tan sols amb carn de pollastre i ceba 0.95€

Peix

Brandada de bacallà Farcida de julivert, nou moscada i pebre 0.95€

Verdures

Boletus Ceps feta amb ceps que li aporten un sabor intens 0,95€
verdures i formatge de cabra feta amb pebrot, ceba i albergínia 0,95€



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepanns freds

entrepanns calents

postres

cerveses

vins

TASTETS

Cassoletes i tastets casolans per a gaudir d'un petit most al Casino.

Cassoletes

Peix

Cloïsses amb espàrrecs verds	3.50€
Bacallà d'islàndia a la llauna	5.00€
Gambes amb allada	5.00€

Carn

Llom a la riojana	3.00€
Mandonguilletes	2.00€
Salsitxes al vi blanc	2.00€

Totes les cassoletes van acompanyades autèntic pa gallec.

Entrepanets

2 Miniburger de wagyu amb formatge, pebrot escalibat i pa negre	3.00€
Llom amb formatge i pebrot vermell	1.50€
Calamars amb maionesa	2.00€
Tonyina, ceba i pebrot rostit	1.50€

Postres ½ ració

Crema catalana	1.50€
Xarrup de iogurt grec	0.50€
Xarrup de xocolata	0.50€
Xarrup de iogurt grec amb sorreta de galeta i confitura de gerds	0.80€



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepanes freds

entrepanes calents

postres

cerveses

vins

ENTREPANS FREDS

Freds

Anxoves de Santoña “Ana María”**	6.00€
<small>anxoves elaborades i madurades en sal durant un mínim de 8 mesos des de la seva captura al mar Cantàbric en els mesos de primavera i estiu, amb l'objectiu de poder oferir la millor anxova. Escollida com la millor anxova del 2016-2017 per la Cofradia de l'anxova de Cantabria i Superior Taste Awards Brussels 2017</small>	
Formatge tendre Cadí Gran Nata	3.00€
Formatge sec d'ovella Villacorona Oro	5.00€
<small>a formatge madur d'ovella, elaborat amb llet d'ovella crua del dia</small>	
Llonganissa de Can Arimany Arbúcies	3.00€
Pernil salat reserva duroc	4.00€
Pernil dolç	3.00€
Xoriço Ibèric de Bellota “Cantimpalo”	5.00€
Bull blanc de Can Arimany Arbúcies”	3.00€
Vegetal de tonyina OVE	5.00€

*tots els entrepans van sucats amb tomàquet

**



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepans freds

entrepans calents

postres

cerveses

vins

ENTREPANS CALENTS

Bacon *	3.00€
Bacon amb formatge	4.00€
Llom*	3.00€
Llom amb formatge*	4.00€
Pepito llom, formatge i pebrot)*	5.00€
Pepito de vedella, formatge i pebrot)*	6.50€
Botifarra*	3.50€
Calamars (calamars i maionesa)	4.00€
Calamars (calamars, maionesa i tomàquet)	4.50€
Truita a la francesa d'ous camperols*	3.00€
Truita de formatge...	4.00€
Frankfurt Schara XL	3.00€
Bikini	3.00€

Burguer

Burguer vedella gallega	4.50€
Burguer vedella completa (enciam, tomàquet, formatge, ou ferrat i bacon)	6.50€
Burguer Black Angus	7.00€
Buguer Black Angus completa	9.00€
Burguer Pollastre	4.50€
Burguer pollastre completa (enciam, tomàquet, formatge i ou)	6.00€
Buguer vegetal	4.00€
Burguer vegetal completa (enciam, tomàquet, formatge i ou)	6.00€

*pa amb tomàquet

Black Angus és una raça bovina de carn molt antiga. És la raça més criada del món i el seu nom prové de la regió d'Escòcia de la qual és originària. És un animal molt productiu, sense banyes i amb el pèl curt i negre. La seva carn és preuada per la seva delicadesa i tendresa.



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepans freds

entrepans calents

postres

cerveses

vins

POSTRES

logurt grec ensucrat artesanal	1.50€
logurt grec ensucrat melmelada	2.00€
Crema de xocolata artesanal	2.00€
Crema catalana artesanal	3.00€
Flam d'ou artesanal	2.00€
Flam amb nata	2.75€
Bola gelat	2.50€
Coulant de xocolata i gelat de vainilla de Madagascar	5.00€
Pijama (flam, préssec i pinya en almíbar, gelat vainilla, nata i guindes)	6.00€



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepans freds

entrepans calents

postres

cerveses

vins

CERVESES

TIRADOR

Estrella 5.4^o

Turia Marzen torrada 5.4^o

Malquerida vermella fresca 5^o

Complot IPA mediterrània 6.6^o

Clara Estrella 3.2^o

zurito/canya/copa/gerra

1.00€/ 1.20€/ 1.50€/ 2.20€

1.20€/ 1.50€/ 1.90€/ 2.80€

1.30€/ 1.60€/ 2.00€/ 3.00€

1.80€/ 2.00€/ 2.50€/ 4.00€

1.00€ /1.20€/ 1.50€/ 2.20€

Ampolla

Estrella quinto

1.30€

Estrella mitjana

1.80€

AK Damm 33cl

1.80€

Free Damm 33cl

1.80€

Free Damm torrada 33cl

1.80€

Voll Damm 33cl

2.00€

Artesanes

Impala ipa del Pirineu 33cl

3.50€

Mr Owl apa del Pirineu 33cl

3.50€



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepans freds

entrepans calents

postres

cerveses

vins

VINS I CAVA

Negre

	copa/ampolla
La Botera "Empordà" 2017 "carinyerna i garnatxa negra"	14.00€
Finca Renardes 2015 "Penedés" "Tempranillo, Cabernet, Samsó"	9.00€
En boca, es presenta fresc (maduixa àcida), llaminer i de tanins dolcents i envolvents. Postgust llarg i sedós, marcat equilibri en alcohol-acidesa i record varietal	
Quarentons "Taradell" "Merlot i Pinot Noir"	9.00€
Un vi divertit i com suggereix el nom una mescla de joventut i maduresa a la mateixa ampolla	
Clos Mont. "Conca Barberà" "Ull de Llebre, Cabernet"	1,80€/7.50€
Color vermell robí intens. Aromes de fruites vermelles, gerds i mores. Fresc en boca	
Vella Lola 2018 "Empordà" "Garnatxa, Cabernet sau., syrah i Merlot"	9.70€
Un vi estructurat amb notes frutals de fruita negra	

Blanc

	copa/ampolla
Clos Mont. "Conca Barberà" "Macabeu, Chardonnay"	1,80€/7.50€
Color groc pàl·lid, net i brillant. En nas, destaquen notes de préssec i pinya. En boca, és fresc amb bona acidesa. Fruita potent i final intens	
Lasurreal "Empordà" "100% Chardonnay"	11.00€
Un vi elaborat amb una varietat aliena a la tradició de la zona de l'Empordà, però que expressa plenament el seu esperit. El seu caràcter afruïtat és una plasmació de la fruita madurada sota el sol de la mediterrània	
M'acabeu la paciència "Empordà" 100% Macabeu	9,50€
De color groc platejat net i brillant. Aromes elegants cítriques i refrescants, amb un fons afruïtat. En boca és un vi molt fresc i equilibrat, amb records de pera que li aporten una lleugera sensació de dolçor. Un monovarietal amb caràcter i molt aromàtic, fàcil de beure	
Traslagares "Rueda" "100% Verdejo"	9,50€
vi jove alegre i fresc que guarda en el seu interior tot el seu caràcter potent i seriós de les terres castellanes. En boca és contundent, envoltent i amb l'acidesa ben integrada.	

Rosat

	petita/gran/ampolla
Clos Montblanc Castell	1.80€/7.50€
Color grosella. Aroma fresca i complexa (macedònia de fruita). En boca és ampli, ben estructurat i ple de matisos de diversitat de fruita i llaminadures	

Cava

Sumarroca Brut reserva	10.00€
Sangria (1L)	
Vi negre	/ 9.00€



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepans freds

entrepans calents

postres

cerveses

vins

PLATS

Plat combinat

Bacon, patates, ou ferrat i amanida	7.50€
Bistec , patates, ou ferrat i amanida	8.50€
Botifarra de can Arimany, patates, ou ferrat i amanida	7.50€
Burger gallega patates, ou ferrat i amanida	8.50€
Burger Black Angus patates, ou ferrat i amanida	12.00€
Croquetes, patates, ou ferrat i amanida	8.50€
Llom, patates, ou ferrat i amanida	7.50€

Carn

Entrecotte de vedella Girona Can Arimany	12.00€
Medalló de filet de vedella amb puré i salsa de carn. <small>Vedella i puré de patata</small>	12.00€

Peix

Calamars planxa	10.50€
Sèpia planxa amb amanida	9.00€
Bacallà a la llauna amb fesols <small>bacallà d'Islàndia</small>	10.50€

Acompanyaments

Amanida	5.00€
Patates fregides	3.50€



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepans freds

entrepans calents

postres

cerveses

vins

MENÚ

Primers

- Amanida verda.** Enciam, tomàquet, ceba dolça, olives, poma, fruita de temporada
Spaghetti amb salsa de tomàquet i vedella
Truita de bacallà esqueixat d'Islàndia. Ous, oli, sal, julivert i bacallà esqueixat
Truita d'espàrrecs Ous, oli, sal i espàrrecs i romesco

Segons

Carn

- Bistec amb patates.** Culata de vedella amb patates fregides
Entrecotte amb patates i verduretes. Vedella amb patates grilló
Botifarra de pagès. Botifarra de Can Arimany amb fesolets o patates fregides

Peix

- Sèpia a la planxa.** Sèpia acompanyada d'espàrrecs verds
Bacallà a la llauna. Bacallà d'Islàndia amb fesolets

Postres

- logurt grec ensucrat artesà.** Elaborat amb llet fresca i nata. Un iogurt de sabor cremós
Flam d'ou. De tacte gelatinós i sabor suau
Gelat Torró, vainilla o pastís de formatge
Crema catalana Feta amb llet molt cremosa i ous camperols
Mousse de cafè. amb cafè aràbica, llet condensada i nata
Pastís. Segons dia tarta de poma o tarta Santiago, pastís red velvet o de mató 3.00€

menú migdia 12€

Beguda: aigua mineral sense gas o copa de vi



cafès

licors

begudes

vermut

tapes

tastets

entrepanes freds

entrepanes calents

postres

cerveses

vins