

Protocolo Covid-19

Por favor, rogamos encarecidamente el cumplimiento de las normas.

Es obligatorio el uso de mascarilla correctamente colocada y en todo momento a excepción de los momentos en los que se esté consumiendo. Esto incluye:

- Al acceder al local o terraza.
- Al estar ocupando una mesa, antes de que se le tome nota o se le sirva bebida/plato.
- Al acceder al servicio o en cualquier momento en que la persona se levante de la mesa.
- Después terminar la consumición, en la sobremesa, o en el momento del pago de la cuenta.

Nos encantaría no tener que causarle estas molestias, pero la decisión no es nuestra. Por favor, eviten crear situaciones tensas, las normas se nos han impuesto a todos.

NO EXISTE la opción de incumplir las normas bajo la propia responsabilidad dentro de las dependencias del local. En tal caso se pueden incumplir fuera de las mismas.

Desde Plaerdemavida lamentamos profundamente tener que estar viviendo esta situación. Más allá de la realidad sanitaria y el cumplimiento de estas normas por sentido común, estamos sometidos a una fuerte presión por parte de la administración tanto nacional como autonómica y local para hacer cumplir las normas por parte de los clientes.

Por el bien de todos y para poder seguir abiertos.

Muchas gracias.



Prohibido fumar tanto en interiores como en terraza.

RESOLUCIÓ de 17 d'agost de 2020, de la consellera de Sanitat Universal i Salut Pública, per a l'adopció de les mesures establides en l'acord del Consell Interterritorial del Sistema Nacional de Salut, sobre mesures

de prevenció contra la Covid-19. [2020/6707]

Se han habilitado puntos de fumadores en las ventanas del local.

Usar de uno en uno. Gracias.

LA CARTA**Sugerencias: Platos fuera de carta disponibles hoy**

Flor de calabacín en tempura con pesto y romesco <i>Sugerencia</i>	2,75/ud
Brioche tostado de carrillera de ternera <i>Sugerencia</i>	3,75/ud
Ensalada de codorniz escabechada con mango <i>Sugerencia</i>	8,00
Ceviche de corvina <i>Sugerencia</i>	9,50

PARA COMPARTIR

		Croqueta de pollo	1,90/ud
Ensaladilla rusa con atún	6,75	Croqueta de pato	1,90/ud
Bravas caseras	6,00	Croqueta de jamón ibérico	1,90/ud
		Buñuelo de bacalao	1,90/ud
Sardina ahumada con taboulé, hummus y baba ganoush	4,50/ud		
Burratina con rúcula y pesto	8,00		
Ensalada César con pollo crujiente	8,25		
Escalivada con mojama y atún	6,75		
Huevos rotos con titaina y tonyina de sorra	6,50	Tabla de quesos	9,00
Tartar de salmón curado en remolacha	8,50	1/2 tabla de quesos	5,80
Pata de pulpo asada con patatitas y salsa chipotle	11,00		
Calamar a la plancha con crema fresca y maíz crujiente	16,50		
Bacalao en tempura con soja y romesco	12,00		
Steak tartare servido con patatas paja	15,00		
Entrecote (325gr) de lomo alto de vaca trinchado	16,50		
Costilla de cerdo cocida a baja temperatura con miel y mostaza	12,50		
Pluma ibérica asada con chimichurri de tomate seco	12,50		

PARA COMER CON LAS MANOS

Sandwich de roast beef, rúcula y mayonesa de hierbas	6,75
Pulled pork con pico de gallo y tortillas de trigo	9,75

CARTA INFANTIL

Nuggets de pollo	7,00
Hamburguesa al plato con patatas	7,00
Fish n' chips	7,00

POSTRES CASEROS

Brioche de Baileys	5,10	Brownie con helado de vainilla	4,25
Cheesecake con frutos rojos	4,90	Helados	3,25
Fruta natural	3,25		

Si tiene cualquier alergia o intolerancia, por favor, comuníquelo cuando se le tome nota. Gracias.

No se permite el consumo de productos no adquiridos en el local, a excepción de tartas de celebración. En tal caso, consultar precio del servicio.



**PROHIBIDO FUMAR
EN EL INTERIOR Y
EN LA TERRAZA**

Se han habilitado puntos para fumadores en las ventanas del local. Usar de uno en uno

PLAERDEMAVIDA · els vins ·

Vins espumosos €

<i>Delamotte blanc de blancs (Champagne)</i>	57
<i>Louis Roederer Cristal 2000 (Champagne)</i>	240
<i>Pedregar ull de perdiu AT Roca 2016 (Clàssic Penedés)</i>	27
<i>Reserva Particular de Recaredo BN 2007 (Cava)</i>	57
<i>Rimarts 18 brut reserva 2016 (Cava)</i>	16,5
<i>Rimarts 50 chardonnay reserva especial 2013 (Cava)</i>	25,5
<i>Ciento volando brut nature cava eco (Requena)</i>	15,5
<i>Pago de Tharsys millésime 2016 brut reserva (Cava)</i>	22,5
<i>Vertice gouveio bruto método clásico 2010 (Douro)</i>	30

Vins blancs senzills i fàcils de beure €

<i>Grand Ardèche 2016 chardonnay (Ardèche-Rhône-)</i>	21
<i>Marc Brédif chenin 2017 (Vouvray-Loire-)</i>	22,5
<i>Les Vignes de Bila-Haut blanc 2018 (Côtes du Roussillon)</i>	17,5
<i>Alvear 3 miradas Vino de Pueblo 2018 (Mont.-Moriles)</i>	17,5
<i>El Grifo colección 2019 malvasía volcánica (Lanzarote)</i>	21,5
<i>La Poda sauvignon blanc 2019 (Rueda)</i>	18
<i>Gotim blanc 2019 (Costers del Segre)</i>	15
<i>La Poda godello 2019 (Valdeorras)</i>	18
<i>Odisea blanco 2018 (Villena-Alicante-)</i>	19,5
<i>Les Freses 2019 blanc de moscatell sec (Alicante)</i>	17,5
<i>El Novio Perfecto 2019 abocat i d'agulla (Valencia)</i>	14,5
<i>Quíbia 2019 (Falanitx-Mallorca-)</i>	19,5

Vins blancs amb més estructura i complexitat	€
<i>Friedrich Becker Muschelkalk riesling 2015 (Pfalz)</i>	30
<i>Künstler Kirchenstück kabinet Riesling 2017 (Rheingau)</i>	28
<i>Leitz Magic Mountain Riesling 2016 (Rheingau)</i>	30
<i>Les Clous Aimé 2016 (Côte Chalonnaise-Bourgogne)</i>	31
<i>Domaine Masson-Blondelet Thauvenay 2018 (Sancerre)</i>	29,5
<i>Quinta dos Roques encruzado 2016 (Bairrada)</i>	24,5
<i>Filitas y Lutitas 2016 (Sierras de Málaga)</i>	21,5
<i>Viñas del Vero Clarión 2014 (Somontano)</i>	24
<i>Dehesa de Luna garnacha bca 2018 (La Roda-Albacete-)</i>	17,5
<i>El Zarzal godello 2018 Emilio Moro (Bierzo)</i>	19,5
<i>Caraballas verdejo eco 2018 (VdT Castilla y León)</i>	19,5
<i>Caraballas chardonnay eco 2019 (VdT Castilla y León)</i>	19
<i>Oda blanc 2016 (Costers del Segre)</i>	17,5
<i>Blanc de Clotàs 2018 (Castelló)</i>	21,5
<i>Cerro Bercial blanco selección 2017 (Utiel-Requena)</i>	19,5
<i>Cerro Bercial blanco selección 2016 (Utiel-Requena)</i>	21,5
<i>Terra d'Art La Madura 2018 merseguera (Valencia)</i>	24
<i>Castillo Monjardín chardonnay barrica 2017 (Navarra)</i>	18
<i>Sierra Cantabria blanco 2017 (Rioja)</i>	17,5
<i>Tobía chardonnay-tempranillo blanco 2018 (Rioja)</i>	18,5

Vins blancs diferents o d'estils poc habituals €

<i>Claus Preisinger Kalkundkiesel 2015 (Burgenland)</i>	23,5
<i>Mirabrás 2016 (Cádiz)</i>	21,5
<i>Punto Mas (Montilla-Moriles)</i>	21,5
<i>Aleph blanco de bobal 2016 blanc de noirs (VdT Castilla)</i>	19
<i>Tallarol 2018 pansà blanca sense sulfits (Alella)</i>	21
<i>La Bruixa 2018 brisat (Terra Alta)</i>	21,5
<i>Loebre 2018 blanc de noirs (Terra Alta)</i>	27
<i>Pureza 2018 moscatel en ánfora (Alicante)</i>	23

Grans vins blancs i alguna anyada antiga €

<i>Emrich-Schönleber Monzinger Halenberg spätlese riesling 2012 (Nahe)</i>	42,5
<i>La Voluptueuse 2017 chardonnay (Vézelay-Bourgogne-)</i>	32,5
<i>Ca' Marcanda Vistamare 2018 Gaja (Bolgheri-Toscana-)</i>	54,5
<i>Nossa Calcário bical 2015 Filipa Pato (Bairrada)</i>	28
<i>Forlong Amigo Imaginario 2017 (Cádiz)</i>	31
<i>Forlong Mon Amour 2017 (Cádiz)</i>	31
<i>Edetària selecció 2016 garnacha blanca (Terra Alta)</i>	29
<i>La Memòria 2018 garnacha blanca (Terra Alta)</i>	33,5
<i>As Sortes 2013 godello (Valdeorras)</i>	42
<i>Chivite Colección 125 chardonnay 2008 (Navarra)</i>	59

Vins rosats €

<i>El Grifo rosado de lágrima 2018 (Lanzarote)</i>	21,5
<i>Aleph rosado 2016 bobal (VdT Castilla)</i>	19,5
<i>Dehesa de Luna Rosé 2019 (La Roda-Albacete-)</i>	16
<i>Vegamar Huella de Merlot rosé 2019 (Valencia)</i>	16,5
<i>Sero-roSé Monastrell Clásico 2016 (Alicante)</i>	32,5
<i>Alma Tobía rosado barrica 2016 (Rioja)</i>	19,5

Vins negres senzills i fàcils de beure €

<i>Les Vignes de Bila-Haut rouge 2018 (Côtes Roussillon)</i>	17,5
<i>Nude insultantemente joven 2018 (Cádiz)</i>	20,5
<i>Petit Forlong 2017 (Cádiz)</i>	18,5
<i>Martúe 2017 (VdP Campo de La Guardia-Toledo-)</i>	15,5
<i>Finca Resalso 2019 (Ribera del Duero)</i>	16,5
<i>Viña Sastre roble 2018 (Ribera del Duero)</i>	18,5
<i>Gotim Bru 2016 (Costers del Segre)</i>	16,5
<i>Pepe Mendoza Casa Agrícola tinto 2018 (Alicante)</i>	18
<i>Mestizaje 2018 Mustiguillo (VdP El Terrerazo)</i>	17,5
<i>Rafael Cambra DOS 2016 (Valencia)</i>	17,5
<i>Sierra Cantabria crianza 2016 (Rioja)</i>	17,5
<i>Tobía selección de autor 2017 (Rioja)</i>	18

Vins negres complexos i d'estil elegant	€
<i>Sander Lößterrassen spätburgunder 2015 (Rheinessen)</i>	25,5
<i>C. Bruchon Cuvée Reine Joly 2017 (Savigny-Les-Beaune)</i>	32
<i>C. Bruchon Cuvée Reine Joly 2014 (Savigny-Les-Beaune)</i>	35
<i>Casal Figueira castelão 2017 (Lisboa)</i>	22
<i>Forlong Assemblage 2017 (Cádiz)</i>	23
<i>Prieto Pariente La Provincia 2016 (VdT Cast. y León)</i>	20,5
<i>Pólvora 2018 trepat (Conca de Barberà)</i>	24,5
<i>La Garnacha de Mustiguillo 2019 (El Terrerazo-Utiel-)</i>	20,5
<i>Dussart-Pedrón Le Grenache 2018 (Utiel-Requena)</i>	26
<i>Rocha Candéal 2017 garnacha (Valencia)</i>	19,5
<i>Rafael Cambra Casa Labor 2018 (Valencia)</i>	22,5
<i>Eidos Ermos 2015 (Ribeiro)</i>	26

<i>Vins negres amb estructura, pes i/o barrica</i>	€
<i>Fox Creek Jim's script 2013 (McLaren Vale-Australia)</i>	25
<i>C. Preisinger Kalkstein blaufränkisch 2017 (Burgenland)</i>	21,5
<i>Mouton-Cadet réserve 2016 (Saint Émilion-Bordeaux)</i>	29,5
<i>Michel Lynch Prestige 2015 (Saint Émilion-Bordeaux)</i>	27
<i>Clos du Mont-Olivet Vieilles Vignes 2016 (Côtes du Rhône)</i>	26
<i>Amantis tinto reserva 2015 (VR Alentejano)</i>	22,5
<i>Quinta da Fata touriga nacional G. Reserva 2014 (Dão)</i>	27,5
<i>Finca Moncloa 2015 (Cádiz)</i>	23
<i>Alto Moncayo\veraton 2015 (Campo de Borja)</i>	30,5
<i>Dehesa de Luna G. tintorera 2017 (La Roda-Albacete-)</i>	20
<i>Cruz de San Andrés mencía 2017 (Bierzo)</i>	19,5
<i>Emilio Moro 2018 (Ribera del Duero)</i>	25,5
<i>Almirez 2016 (Toro)</i>	24,5
<i>Oda 2017 (Costers del Segre)</i>	19,5
<i>Finca La Garriga 2014 samsó (Empordà)</i>	26
<i>Jean Leon Vinya Le Havre reserva 2013 (Penedés)</i>	28,5
<i>Jean Leon Vinya Le Havre reserva 2012 (Penedés)</i>	31
<i>Endemic 2016 bobal vino natural (Jaraguas-Requena-)</i>	24
<i>Cerro Bercial Ladera Los Cantos 2015 (Utiel-Requena)</i>	23
<i>Lar de Paula reserva Edición Limitada 2014 (Rioja)</i>	22,5

<i>Grans vins negres i alguna anyada antiga</i>	€
<i>Villa Antinori 2014 Marchesi Antinori (Toscana)</i>	26,5
<i>Guidalberto 2015 Tenuta San Guido (Toscana)</i>	46
<i>Altolandon 2012 (Manchuela)</i>	21
<i>Malleolus 2018 (Ribera del Duero)</i>	38
<i>Malleolus 2017 (Ribera del Duero)</i>	41
<i>Victorino 2014 (Toro)</i>	46
<i>Ex-Ex 11 (Empordà)</i>	68
<i>Cims de Porrera Clàssic 2008 carinyena (Priorat)</i>	55
<i>El Veneno 2018 monastrell (Alicante)</i>	32,5
<i>El Veneno 2017 monastrell (Alicante)</i>	35
<i>Finca Terrerazo 2017 (VdP El Terrerazo)</i>	33,5
<i>El Sueño 2016 bobal de cepas centenarias (Utiel-Requena)</i>	31
<i>Prado Enea 2004 (Rioja)</i>	57
<i>San Vicente 2015 (Rioja)</i>	43
<i>El Puntido 2015 (Rioja)</i>	41

<i>Vins dolços per copes</i>	<i>€/copa</i>
<i>Villa Oeiras superior 15 años (Carcavelos)</i>	<i>7</i>
<i>Justino's sercial 10 años (Madeira)</i>	<i>5,5</i>
<i>Justino's boal 10 años (Madeira)</i>	<i>5,5</i>
<i>Alambre 2015 (Moscatel de Setúbal)</i>	<i>3</i>
<i>Andresen Oporto blanco 10 años (Porto)</i>	<i>5</i>
<i>Quinta do Crasto LBV 2015 (Porto)</i>	<i>4</i>
<i>Fondillón Laudum gran reserva 1988 (Alicante)</i>	<i>7</i>
<i>Salvador Poveda Fondillón Sacristía (Alicante)</i>	<i>24</i>
<i>Noctiluca 2016 moscatel vendimia asoleada (Málaga)</i>	<i>4,5</i>
<i>PX Gran Barquero (Montilla-Moriles)</i>	<i>4</i>
<i>Sofía Noble 2015 botrytis (Valencia)</i>	<i>5</i>