



LA SINGULAR

cuiña de barra

para picar

CON UN VERMUT, UN VINO O UNO DE NUESTROS CÓCTELES

Selección de aceitunas

Rellenas, Kalamata, marinadas, chupadados, Campo Real - 3€

Los encurtidos

Ajos, cebolletas, alcaparrones, piparras, tomates en aceite, alcachofas, pepinillos - 3,10€

Los aperitivos

- » Las patatas chips Piqué - 1,90€
- » Las cortezas Piqué - 2,20€
- » Almendras "Les Garrigues", fritas en aceite extra con sal y hierbas aromáticas - 3,45€
- » Mejillones en escabeche (8-12) - 5,90€
- » Berberechos al natural (35-40) - 7,90€

las tapas

QUE NO PODÍAN FALTAR

Buñuelos de bacalao

Interior cremoso con bacalao, bacalao (6) - 8,90€

Anchoas 00 de primavera y del cantábrico

Con brioche tostado y mantequilla ahumada (2) - 9,20€

La Rusa al calor de las brasas

Con encurtidos y nuestra mahonesa - 7,40€

Donetes de mar

Calamar de costa a la romana, cocinado con su tinta - 10,70€

Bravas La Singular crujientes y cremosas

Con alioli suave y una salsa brava, brava - 5,80€

Las Croquetas, Home Made

Jamón ibérico, porrusalda de bacalao, ceps (6) - 8,90€

Oreja de cerdo crujiente, 12h de cocción

Con un toque picante - 7,90€

La Bomba

Patata rellena de ragú de carne con all i oli suave y salsa picante - 6,20€



NUESTROS CÓCTELES

PARA ACOMPAÑARTE CON TODO

EL VERMUTETXU

Vermut negro, leche de tigre, tabasco, naranja y sifón - 6,20€

EL VERMUTÓNIC

Vermut blanco, lima, tónica premium - 6,90€

PISCO CEVICHE SOUR

Pisco, leche de tigre, ají amarillo, lima y cilantro - 6,90€

OLD FASHIONED

Bourbon, cítricos, un toque de azúcar y angostura - 6,70€

MICHELADA

Tomate, habanero, lima, tequila (opcional), cerveza - 7,40€

SANGRÍA DE CAVA 3/4L

Fresas, Cointreau, zumos, cava - 16,90€



AFTERWORK



PESCADO



GLUTEN



LECHE



APIO



FRUTOS
SECOS



SOJA



SÉSAMO



CACAHUETES



MARISCO



HUEVOS



MOLUSCOS



SULFITOS



MOSTAZA

Buen rollo!

NUESTRAS SUGERENCIAS para compartir

Tartar de vaca vieja 🌿🍷

Bruneta Eco del Pirineo Dry Age 40°
con yema de huevo curada i mantequilla
ahumada - 18,70€

El Canelón XXL 🌿🍷🍷

De pato, pollo y cerdo Ral d'Avinyó, guisado
con foie y salsa de su guiso - 9,70€

Foie fresco en dos cocciones 🍷🍷

Lacado con chalotas y mango salteados y
reducción de Ratafia y vino rancio - 17,90€



“Foc, foc, foc”

¡CON AUTÉNTICA BRASA DE ENCINA!



Pescado de nuestra lonja 🍷

Te explicamos qué hemos comprado hoy

Chuletón de “Rubia Gallega”

Mínimo 30 días de maduración

» Lomo alto. 1 kg. - 58€

» Lomo bajo. 0.5 kg. - 32€

Chuletón de vaca Bruneta Eco del Pirineo

30 días de maduración

» Lomo alto. 1 kg. - 52€

» Lomo bajo. 0.5 kg. - 28€

Chuletón de cerdo Ral d'Avinyó

El ibérico de proximidad. 30 días de maduración.
500 gr. - 19,90€

LOS DE ALLÍ, hechos aquí

Las Pitiusas 🍷🍷

Refrito de patatas, ajos, pimientos verdes y
2 huevos fritos con gamba roja mediana de vng,
braseada - 16,90€

Fish and chips 🍷🍷🍷

Pescado sin espinas con patatas Singular y salsa
tártara y encurtidos - 12,70€

Ceviche de lubina 🍷🍷

Con leche de tigre, encurtidos y maíz - 14,70€

Aguachile verde de aguacate y pepino

Con pagell, pargo, lubina, gallineta o rape
¡pregunta de qué lo hacemos hoy! - 15,50€

Mín. 2 personas - de 13h a 16h

LA CAZUELA Y TRADICIÓN MARINERA

PEIX DE LA
LLOTJA DE

VILANOVA

Rancho marinero 🍷🍷🍷🍷

Con arroz a banda, guiso de barca y patatas
en dos servicios - 24,70€

Fideuá La Singular caldosa 🍷🍷🍷🍷

Con pescado y marisco sin faena, picada
y alioli - 17,20€

Arroz seco de gamba roja de VNG 🍷🍷

- 20,90€

“All cremat” de pescado de roca 🍷🍷🍷

según mercado - 15,80€

PENSANDO EN verde

Verduras de temporada braseadas

Propias o de km.0 - 13,70€

Xató Vilanoví 🍷🍷

Con atún, bacalao, anchoas del cantábrico y
nuestra salsa xató - 12,40€

Puerro confitado i braseado 🍷🍷

Con sobrasada d'en Xesc, queso de Mahón, piñones
y vinagreta de miel - 9,80€

Ensalada de temporada - 10,20€

Coca enrramada de recapte

Con verduritas - 10,40€

ACABA CON nuestros postres

**Torrija de
brioche**
con vainilla,
caramelizada
y helado de
almendras
- 6,70€ 🌿🍷🍷

**Pastel de
queso cremoso**
con sable de
almendras
- 7,20€
🌿🍷🍷🍷

**Brownie de
zanahoria**
con helado
de naranja y
jengibre
- 5,90€
🌿🍷

**Chocolates
diferentes
texturas**
con AOVE y sal
Maldon
- 6,70€
🌿🍷🍷🍷

**Selección de
3 quesos**
(escoge entre las
referencias que
os proponemos)
- 9,90€
🍷

**Trufas de
chocolate,**
con guindilla y
pimienta roja,
sal de ibiza, lima,
naranja amarga
- 6,20€ 🍷

VINA DE BAI

VINOS
Y CAVAS
A COPAS

Wine

vinos tintos

DO Penedès**VILADELLOPS**

Garnatxa, Syrah - 18,20€

DO MONTSANT**FURGUS**

Garnatxa peluda, Merlot - 22,90€

LA FLORENS

Garnatxa negra - 23,80€

VESPRES

Carinyena, Garnatxa - 18,60€

VESPRES MAGNUM

Carinyena, Garnatxa - 26,40€

DIDO LA UNIVERSAL

- 18,20€

CLOS DEL GOS

Carinyena, Syrah, Garnatxa - 14,80€

DO TERRA ALTA**SINDICAT DE LA FIGUERA**

Garnatxa - 13,70€

DO PRIORAT**PEDRABONA**

Carinyena, Garnatxa - 18,80€

MARTINET BRU

Garnatxa, Syrah - 24,80€

CAMINS

Carinyena, Syrah, Cabernet sauvignon, Merlot - 23,90€

LES CRESTES

- 21€

DO COSTERES DEL SEGRE**CERVOLES GARNATXA**

- 16,60€

DO EMPORDÀ**MARTÍ FABRA VINYES VELLES**

Cabernet Sauvignon, Carinyena, Ull de Llebre - 15,30€

ORATORI

- 14,50€

DO RIOJA**EL ANDEN MUGA**

Ull de Llebre - 15,20€

MUGA CRIANZA

Ull de Llebre, Mazuelo, Graciano - 21,30€

MUGA CRIANZA MAGNUM

- 32,70€

DO RIBERA DE DUERO**EMILIO MORO RESALSO**

Ull de Llebre - 15,50€

CEPA 21

Ull de Llebre - 20,90€

MALLEOLUS

Majuelo - 30,90€

HITO

Ull de Llebre - 16,30€

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANÇA

Ull de Llebre - 22,50€

VIZCARRA CRIANÇA

Tinto Fino - 19,60€

DO DO VALDEORRAS**PAGOS DE GALIR**

Mencia - 13,50€

DO BIERZO**PIZARRAS DE OTERO**

Mencia - 12,50€

PETALOS DEL BIERZO

Mencia - 21,20€

vinos blancos

DO Penedès**FREYE**

Muscat Perellada - 12,50€

VILADELLOPS

Xarel.lo - 13,60€

CAN SUMOI

Perfum - 18€

JEAN LEON

Chardonnay - 22,30€

vinos blancos

DO PENEDES**3 MACABEUS**

Macabeu - 14€

CAN BAS L'ERA

Chardonnay - 15,30€

TERRAPRIMA

Chardonnay, Malvasia, Xarel.lo - 20€

XIC

Xarel.lo - 12,30€

DO MONTSANT**GRANIT**

Garnatxa Blanca - 23,30€

VESPRES

Garnatxa Blanca - 20,70€

DO TERRA ALTA**LOS CEPS VIA VERDA**

Macabeu, Perellada, Garnatxa, Viogner - 13,30€

ELS COSTUMS

Garnatxa Blanca - 15€

DO RUEDA**NAIA**

Verdejo - 17,20€

MARTIVILLI

Verdejo - 13,50€

AURA

Verdejo - 14,20€

DO RIBERA SACRA**LA POLA**

Doña Blanca, Godello - 27,40€

DO BIERZO**DOMINIO DE TARES**

Godello Barrica - 22,10€

PAGOS DE GALIR

Godello - 13,60€

DO RIBEIRO**VIÑA MEIN**

Albariño, Godello, Torrontés, Treixadura - 17,70€

VIÑA MEIN MAGNUM

Albariño, Godello, Torrontés, Treixadura - 27,60€

DO RIOJA**MUGA BARRICA**

- 16,90€

MUGA BARRICA MAGNUM

- 25,80€

ESPUMOSOS**ROGER GOULART GRVA**

Macabeu, Parellada, Xarel.lo - 16,90€

MISTINGUET BRUT NATURE

Macabeu, Parellada, Xarel.lo - 13,80€

LLOPART INTEGRAL

Parellada, Chardonnay, Xarel.lo - 17,20€

AGUSTI TORELLO I MATA

Macabeu, Parellada, Xarel.lo - 24,50€

DE LA FINCA RAVENTOS I BLANC

Macabeu, Parellada, Xarel.lo - 22,80€

BARRICA DE AGUSTI TORELLÓ I MATA

Macabeu - 26€

JUVE I CAMPS SINGULAR NATURE

Xarel.lo - 22,40€

ROSATS**RAVENTOS I BLANC DE NIT**

Macabeu, Parellada, Xarel.lo, Monastrell - 18,60€

LLOPART BRUT ROSAT

- 17,10€

CHAMPANYS**CHARLES HEIDSIECK**

- 42,80€

vinos rosados

DO PENEDES**LA ROSA**

Sumou, Parellada, Xarel.lo - 14€

DO MONTSANT**REGINA**

Garnatxa Tinta, Garnatxa Blanca - 17,40€

SINDICAT DE LA FIGUERA

Garnatxa - 13,60€

DO RIOJA**MUGA**

Garnatxa Tinta, Viura - 12,60€