

TAPES

Broqueta de truita espanyola i pa amb tomàquet Pincho de tortilla española y pan con tomate <i>Tapa of Spanish omelette with bread and tomato</i>	4,50 €
Ensaladilla russa amb bastonets de pa Ensaladilla rusa con picos <i>Russian salad with breadsticks</i>	3,50 €
Xampinyons a la planxa amb all i julivert Champiñones a la plancha con ajo y perejil <i>Chargrilled mushrooms with garlic and parsley</i>	3,75 €
Salpicó de marisc casolà Salpicón de marisco casero <i>Seafood medley</i>	5,50 €
Mandonguilles casolanes amb tomàquet (3 u) Albóndigas caseras con tomate (3 und.) <i>Homemade meatballs in tomato sauce (3 units)</i>	4,75 €
Patates braves Patatas bravas <i>Fried potato chunks with spicy "brava" sauce</i>	3,50 €
Aletes de pollastre adobades (4 u) Alitas de pollo adobadas (4 und.) <i>Seasoned chicken wings (4 units)</i>	3,50 €
Hummus d'albergínia amb torrades de pa d'all Hummus de berenjena con tostadas de pan de ajo <i>Eggplant hummus with garlic bread toast</i>	4,00 €
Formatge Provolone amb torrades Queso Provolone con tostadas <i>Provolone cheese with toast</i>	5,00 €
Croquetes casolanes de pernil ibèric o pollastre (3 u) Croquetas caseras de jamón ibérico o pollo (3 und.) <i>Homemade Iberian ham or chicken croquettes (3 units)</i>	4,50 €
Calamarcets de platja a l'andalusa Calamarcitos de playa a la andaluza <i>Deep-fried beach calamari</i>	5,50 €
Chocos fregits Chocos fritos <i>Deep-fried chunks of squid</i>	6,50 €
Seitons en vinagre amb olives farcides (4 u) Boquerones en vinagre con aceitunas rellenas (4 und.) <i>Fresh anchovies dressed with vinegar and stuffed olives (4 units)</i>	6,50 €
Anxoves (3 filets) i pa de pagès amb tomàquet Anchoas (3 filetes) y pan de payés con tomate <i>Anchovies (3 fillets) with rustic Catalanian bread and tomato</i>	6,00 €
"Callos" i cap i pota picantets Callos y "cap i pota" picantitos <i>"Cap i pota" spicy tripe casserole</i>	4,50 €
Xoricets ibèrics casolans a la brasa (3 u) Choricitos ibéricos caseros a la brasa (3 und.) <i>Chargrilled homemade Iberian baby chorizos (3 units)</i>	4,50 €
Trio d'hamburgueses -foie, formatge i ceba- Trio de hamburguesas -foie, queso y cebolla- <i>Hamburger trio - foie gras, cheese and onion-</i>	5,80 €
Lloms de sardina fumada sobre buquet de tomàquet natural i torrades de pagès (3 u) Lomos de sardina ahumada sobre bouquet de tomate natural y torradas de payés (3 und.) <i>Smoked sardine fillets on a bouquet of fresh tomato and toasted rustic Catalanian bread (3 units)</i>	6,00 €

RACIONS

RACIONES - PORTIONS

Salpicó de marisc casolà 12,80 €
Salpicón de marisco casero
Homemade shellfish salad

Pernil de gla i pa de pagès 19,70 €
amb tomàquet
Jamón de bellota y pan de
payés con tomate
*Acorn-fed ham on toasted rustic
Catalonian bread with tomato*

Assortiment de formatges 9,80 €
d'importació amb ametlles,
panses i bastonets de pa
Surtido de quesos de
importación con almendras,
pasas y grisines
*Selection of imported cheeses with
almonds, raisins and breadsticks*

Calamarcets de platja 10,00 €
a l'andalusa
Calamarcitos de playa
a la andaluza
Deep-fried beach calamari

Chocos fregits 12,00 €
Chocos fritos
Deep-fried chunks of squid

Sèpia a la planxa amb 9,70 €
all i oli i patates fregides
Sépia a la plancha con alioli
y patatas fritas
*Chargrilled cuttlefish with
aioli and chips*

"Callos" a la catalana picantets 9,00 €
Callos a la catalana picantitos
Spicy Catalonian tripe casserole

Pop a la brasa amb all i oli 18,50 €
i patates panaderes
Pulpo a la brasa con alioli
y panaderas
*Chargrilled octopus with aioli
and sauteed potatoes*

Pop a la gallega 13,50 €
amb patata cuita "cachelos"
Pulpo a la gallega con cachelos
*Galician-style octopus (with paprika
and olive oil) and boiled potatoes*

Croquetes casolanes 9,00 €
de pernil ibèric
o pollastre (7 u.)
Croquetas caseras de jamón
ibérico o pollo (7 und.)
*Homemade Iberian ham or chicken
croquettes (7 units)*

Formatge manxec Ronquari 9,80 €
amb panses, ametlles
i bastonets de pa
Queso manchego Ronquari
con pasas, almendras y grisines
*Ronquari cheese from La Mancha
with raisins, almonds and breadsticks*

Barqueta de pinxo morú 9,00 €
estil Tetuan amb patates
fregides
Barquita de pincho moruno
estilo Tetuán con patatas fritas
*Tetuan-style skewered diced
pork with chips*

Anxoves selecció 00 12,00 €
(6 filets) amb pa de pagès
amb tomàquet
Anchoas selección 00
(6 filetes) con pan de payés
con tomate
*00 fresh anchovies (6 fillets) with
rustic Catalonian bread and tomato*

Musclos gallecs 8,00 €
a la brasa amb all i oli
Mejillones gallegos
a la brasa con alioli
*Grilled Galician mussels
with aioli*

Lloms de sardina 12,00 €
fumada sobre bouquet
de tomàquet natural
i torradetes de pagès (6 u)
Lomos de sardina
ahumada sobre bouquet
de tomate natural y tostaditas
de payés (6 und.)
*Smoked sardine fillets on a bouquet
of fresh tomato and toasted rustic
Catalonian bread (6 units)*

IVA inclòs . Servei terrassa suplement 10%.

Aquest establiment coneix i aplica les obligacions del Reial Decret sobre la protecció contra els anisakis. Disposem de cartes amb informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
Demaneu més informació al nostre personal.

IVA Incluido - Servicio en terraza suplemento del 10%
Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección
contra los anisakis. Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias
alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

VAT included . 10% supplement for service on the terrace.

This establishment knows and applies the obligations on protection against anisakis.
We have a menu with information on allergies and food intolerances. Please ask for more information to our staff.

ELS TÍPICS

LOS TÍPICOS - THE USUAL

Dues torrades de pa de pagès amb tomàquet i oli d'oliva verge extra amb...
Dos tostadas de pan de payés con tomate y aceite de oliva virgen extra con...
Two slices of toasted rustic Catalanian bread with tomato and extra virgin olive oil and...

Pernil ibèric d'enceball 15,10 €
Jamón ibérico de recebo
Fattened Iberian ham

Tonyina i anxoves del Cantàbric 9,10 €
Atún y anchoas del Cantábrico
Cantabrian tuna and anchovies

Xoriço ibèric i llonganissa ibèrica o fuet 8,90 €
Chorizo ibérico y salchichón ibérico o fuet
Iberian chorizo and Iberian salchichon or fuet sausage

SELECCIÓ ENTREPANS

SELECCIÓN BOCADILLOS

SELECTION OF ROLLS

Entrepà de llom amb formatge brie 4,60 €
Bocadillo de lomo con queso brie
Pork roll with Brie

Pepito de vedella (140 g) amb pebrots 7,50 €
Pepito de ternera (140 g) con pimientos
Beef (140 gr) in a roll with peppers

Hamburguesa especial completa de bou (200 g) 9,90 €
amb ceba, tomàquet, enciam i patates fregides
Hamburguesa especial completa de buey (200 gr)
con cebolla, tomate, lechuga y patatas fritas
Special beefburger (200 gr) with onion, tomato, lettuce and chips

PIZZES 9,60 €

4 formatges / 4 quesos / 4 cheeses

Margarita / Margarita / Margarita

Tonyina / Atún / Tuna

Del xef amb un toc de ruca
Del chef, con un toque de rúcula
A la chef – with a hint of rocket

AMANIDES 9,90 €

ENSALADAS - SALADS

Amanida de mozzarella i tomàquet raff amb olivada
Ensalada de mozzarella y tomate raff con olivada
Mozarella and Raf tomato salad with olive paste

Amanida Cèsar / Ensalada César / Caesar Salad

Amanida de formatge de cabra
Ensalada de queso de cabra
Goat's cheese salad



POSTRES POSTRES - DESSERTS

logurt artesà amb fruites ... 3,00 €
Yogur artesanal con frutas / *Homemade yoghurt with fruit*

Crema catalana amb caramel ... 4,80 €
Crema catalana al caramelo / *Crema catalana with caramel*

Púding casolà amb nata ... 4,20 €
Puding casero con nata / *Homemade pudding with cream*

✻ Sol.liciti la nostra carta de gelats
Solicite nuestra carta de helados
Ask for our ice cream menu



BEGUDES BEBIDAS - DRINKS

SANGRÍA DE CAVA	1,5 L	19,00 €
	¾ L	9,50 €
SANGRÍA DE VI VINO / WINE	1,5 L	16,00 €
	¾ L	8,50 €

VI / VINO / WINE

BLANCO - BLANC - WHITE

Sucellos (DO Albariño) 12,00 €
Viña Sol (DO Penedès) 17,00 €
Viña sol 3/8 (DO Penedès) 7,00 €
Azol verdejo (DO Rueda) 12,00 €

ROSAT - ROSADO - ROSÉ

Zarzales do cigales (DO Cigales) 10,50 €
Torres de Casta (DO Penedès) 16,00 €
Torres de Casta de 3/8 (DO Penedès) 8,00 €

NEGRE ANY - TINTO AÑO - RED YEAR

López Cristóbal (DO Ribera del Duero) 12,00 €
Ciutats 2015 - Gandesa (DO Terra alta) 12,00 €
Faustino, tempranillo (DO Rioja) 10,00 €

NEGRE CRIANÇA - TINTO CRIANZA - RED CRIANZA

Gorregusto (DO Rioja) 19,00 €
Min (DO Priorat) 19,90 €

CAVA (DO CAVA)

De la casa

Roger de Flor, Brut. Codorníu 10,00 €
Codorníu 1551, Brut Nature. 200 c.c. 5,00 €
Anna de Codorníu, Brut Nature. Codorníu .. 19,00 €