

BARRA

- La nostra ensaladilla russa - 6,50
Matrimonio (Oliva Gordal, seitó, anxova y tomaquet sec) - 3.50/u
Gilda - 2.6/u
"Banderilla" de formatge picant - 3/u
"Banderilla" de pop - 3.50/u
Pebrots picants amb formatge de cabra (4u) - 5
"Banderilla" de ou de guatlla amb cecina i formatge - 2.8/u
Seitons en vinagre i cebetes a la brasa - 7,80
Anxoves 0'0 (4u) - 8,80

TAPES

- Patates Braves Sucursal- 5
Cecina de Lleó amb ametlles - 12.50
Formatge manxec amb festuc - 8.50
Pernil Ibèric D.O. Guijuelo - 18
Croquetó de pollastre d'Olot - 3,50
Bunyols de bacallá (2u)- 6
Trencat de carxofes amb oli de tofóna i ou "poche"-14
Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de festucs i mostassa -13,50
Bomba Parlament - 4.5
Ous estrellats amb pernil-15
Calamars a la andalusa amb maionesa de citrics- 14,50
Pa bao de tartar de tonyina amb maionesa de aji - 8,50
Pa bao de calamar amb maionesa de all negre - 7
Pa amb tomàquet - 3,60
Truita de patates individual
Al gust: amb ceba, trufada o de xoriço ibèric - 8.5

Carta sujeta a cambios

Suplemento de terraza 10%

Productos procedentes de nuestro huerto de Esparreguera y Km0



HORT

Tomàquet de Barbastro amb "creme fraiche" i fruits secs - 13,50

Albergínia rustida amb "pico de gallo" i anxoves - 12,50

Ravioli d'albergínia i tomquet sec amb salsa de carbassó - 15

Burrata amb tomaquets cherrys i pesto rosso -12,50

PEIX

Tataki de salmó - 17

Pop "a feira" amb parmentier - 19,50

Vieiras amb "trompetas de la muerte" i vel de papada ibèrica- 20

CARN

"Lagarto" amb patates, verdures de temporada i salsa romescu- 17.5

Hamburguesa de la Sucursal - 15

Entranya de vedella amb patates i chimichurri- 16.5

Daus de filet amb escalunyes i bimi -20

Steak Tartar tallat a ganivet -21

POSTRES CASSOLANS

Pastis de formatge amb gelat - 6.5

El nostre tiramisu - 6

Pa amb xocolata oli i sal- 6.50

Crema catalana -5.5

Lemon pie - 7

PASTISSOS CREMOSOS

Cremosa de festucs amb gelat- 8

Cremosa de galeta Lotus -8

C A R T A D E B E G U D E S

CERVEZAS

MAHOU CLASSICA 0,2- 1.5€
MAHOU CLASSICA 0,33 - 2.5€
MAHOU CLASSICA 0,5L- 4.5€
MAHOU IPA - 4€
MAHOU 0,0 TOSTADA - 3.25€
MAHOU MAESTRA - 3.25€
MAHOU SIN GLUTEN - 3.25€
ALHAMBRA 1925 - 3€
ALHAMBRA ROJA - 3€
ALHAMBRA SIN ALCOHOL - 3€

•AGUA•

SOLAN DE CABRAS 0,5L - 1.7€
VICHY CATALÁN 0,33 - 2.25€
VICHY CATALÁN 1 LITRO - 6.00€

•VERMUTS•

CLANDESTINO - 3.50€
MUSUGORRI - 3.50€
VERMUT BLANCO TIRADOR - 3.50€
VERMUT BLANCO DE LA SUCU - 6€

•COCKTAILS•

APEROL SPRITZ - 6.5€
CAMPARI SPRITZ - 7.5€
NEGRONI/SBAGLIATO - 8€
AMARETTO SOUR - 8€
FERNET BRANCA CON COLA - 7.50€
PISCO SOUR - 10€
WHISKY SOUR - 10€
BELLINI - 6€
MIMOSA - 6€
CAIPIROSKA - 8€
EXPRESSO MARTINI - 8€
EXTRA DRY VODKA MARTINI - 15€

GINEBRAS

SEAGRAMS - 8€
TANQUERAY - 8€
BULLDOG - 9€
BOMBAY SAPHIRE - 9€
BOMBAY - 9€
MOMBASA - 9€
MARTIN MILLERS - 10€
NORDÉS - 10€

WHISKY

JAMESON - 7€
J&B - 8€
WHITE LABEL - 8€
BALLANTINES - 8€
JIM BEAN BOURBON - 8€
JACK DANIELS - 9€
GLENTHRODES - 9€
MACALLAN - 16€

VODKA

ABSOLUT - 8€
MOSCOVSKAYA - 7€
GREY GROOSE - 12€
BELVEDERE - 12€

RON

HAVANA 3 - 7€
PUJOL - 7€
CACIQUE - 8€
BRUGAL - 8€
BARCELÓ - 8€
HAVANA 7 - 9€
ZACAPA - 16€

REFRESCOS / ZUMOS

COCACOLA
COCACOLA ZERO
SCHWEPES LIMÓN
SCHWEPES NARANJA
SCHWEPES TÓNICA
NESTEA
SPRITE
ACUARIUS LIMÓN
BITTER KAS
MINUTE MAID NARANJA
MINUTE MAID MELOCOTÓN
MINUTE MAID PIÑA

2.25€

LIMONADA NATURAL - 4€

•JARRAS•

SANGRIA "LA SUECA" - 23€
SANGRIA DE CAVA - 23€
TINTO DE VERANO - 15€

CAFÉS

ESPRESSO - 1.5€
CORTADO - 1.6€
CAFÉ AMERICANO - 1.5€
CAFÉ CON LECHE 1.7€
LATTE MACCHIATO - 1.7€
CAPPUCCINO - 2€
DOBLE ESPRESSO - 2.60€

(SUPLEMENTO EN TERRAZA 10%)

CARTA DE VINS

VINOS TINTOS (copa/bot.)

- VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA (Castelo Nouveau) 4€/19.50€
- D.O. RIOJA (Ramón Bilbao) Crianza Tempranillo - 4.5€/22€
- D.O. RIOJA (E Katxo) Tempranillo - 3€/16€
- D.O. RIBERA DEL DUERO (El Provocador) - 3.50€/17€
- D.O. RIBERA DEL DUERO (Figuero 4) Tempranillo - 5€/24€
- D.O. RIBERA DEL DUERO (Figuero 12) 33€
- D.O. MONTSANT (I Tant) Garnacha negra - 4.25€/20€
- D.O. PRIORAT (GR-174) Garnacha, cariñena, cabernet sauvignon - 27.5€

VINOS BLANCOS (copa/bot.)

- D.O. RUEDA (El Fisgón) Verdejo - 3.5€/15€
- D.O. RUEDA (Castelo de Medina) Verdejo - 5€/21€
- D.O. RUEDA (Castelo de Medina) Verdejo Fermentado en Barrica - 29€
- D.O. RUEDA (Castelo de Medina) Sauvignon blanc - 21€
- D.O. COSTERS DEL SEGRE (Cristiari) Müller thurgau, Incrocio Manzoni 24€
- D.O. PENEDÉS (Clot del Oms) ECO Chardonnay y malvasia -3,75€/18,50€
- D.O. PENEDÉS (Només) Garnacha blanca - 20€
- D.O. PENEDÉS (Gessamí) Sauvignon Blanc y Gewurztraminer - 28€
- D.O. BIERZO (l'Aphrodisiaque) Godello - 4€/19€
- D.O. RIAS BAIXAS (Eidosela) Albariño - 5€/24€
- D.O. TERRA ALTA (Flor de Nit) Garnacha blanca y macabeo - 4€/21€

VINOS ROSADOS

- VINOS DE LA TIERRA CASTILLA Y LEON (Castelo Rosé) 3.75€/ 19€

CAVAS

- Pedregosa Brut Nature - 5€ /24€
- Mascaró Pure Brut Nature - 4.75€/22€

Suplemento del 10% en terraza)

CHAMPAGNE

- Veuve cliquot - 70€
- Moët & Chandon -70€