

## BARRA

---

- Our Russian salad - 6,50  
Matrimonio (Olive, anchovies and dry tomatoe) - 3.50/u  
Gilda - 2.6/u  
Spicy chesse "banderilla" - 3/u  
Octopus "banderilla" - 3,50/u  
Pepper stuffed with chesse(4pcs) - 5  
Quail egg "banderilla"- 2.8/u  
Anchovies 0'0' - 8,80  
White anchovies in vinegar with grilled onion - 7,80

## TAPAS

---

- "Bravas Sucursal" potatoes - 5  
"Manchego" cheese with pistachio - 8,50  
"Cecina de Leon" with almonds - 12.50  
Iberian ham D.O. Guijuelo - 18  
Roasted Chicken Croquette - 3,50  
Bomba Parlament - 4.50  
Cod fritters - 5  
Fried artichoke with poched egg and truffled oil - 14  
Pork Carpaccio - 13,50  
"Estrellados" fried eggs with potatoes -15  
Fried Squid - 14,50  
Tuna tartar bao bread with chili mayonnaise - 8.50  
Squid bao bread with black garlic mayo - 7  
Tomato bread 3,60  
  
Individual potato omelette  
Chosse your taste: with onion, truffle, "chorizo ibérico" - 8.5

Carta sujeta a cambios

Suplemento de terraza 10%

Productos procedentes de nuestro huerto de Esparreguera y Km0



## ORCHARD

---

- Barbastro tomato with creme fraiche and dry fruits - 13,50
- Grilled eggplant with "pico de gallo" and anchovies -12,50
- Eggplant ravioli with dry tomato and zuchinni sauce - 15
- Burrata with cherry tomato and pesto rosso - 12,50

## FISH

---

- Tataki salmon- 17
- Octopus "a feira" with parmentier - 19,50
- Scallops with "trumpets of death" and Iberian dewlap vellum - 20

## MEAT

---

- Iberian pork with potatoes, vegetables and "romesco sauce" - 17.50
- Sucursal Burguer - 15
- Sirloin cubes with shallots and bimi - 20
- "Entraña" steak with potatoes and "chimichurri" - 16.5
- Knife-cut steak tartar -21

## HOMEMADE DESSERTS

---

- Chesecake with ice cream - 6.5
- Our tiramisu - 6
- Chocolate with salt and oil- 6.5
- Crema catalana - 5.5
- Lemon pie - 7

## CAKES

---

- Creamy pisatchio cake with icecream- 8
- Creamy Lotus cake -8



Todos nuestros productos son km 0 y de nuestro huerto en Esparreguera

\*Carta sujeta a cambios

\*Suplemento en terraza 10%

# DRINKS

## 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%)

# WINE LIST

## 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€