

BARRA

- Nuestra Ensaladilla rusa - 6,50
Matrimonio (Aceituna Gordal, boqueron , anchoa y tomate seco) - 3.5/ud
Gilda - 2.6/ud
Banderilla de queso Manchego picante - 3.00/ud
Banderilla de pulpo - 3.50/ud
Banderilla de huevo de codorniz con cecina y queso -2.8€/ud-
Pimientos picantes relleno de queso de cabra (4 uds) -5
Anchoas 0'0 (4 uds) - 8,80
Boquerones en vinagre con cebollitas a la parrilla - 7,80

TAPAS

- Patatas Bravas Sucursal- 5
Queso manchego con pistacho - 8.50€
Cecina de leon con almendras - 12.50€
Jamón ibérico D.O. Guijuelo - 18
Croquetón de pollo de Olot - 3,50
Buñuelos de bacalao (2uds) -6
Roto de alcachofas con aceite trufado y huevo poche - 14
Carpaccio de pies de cerdo con vinagreta de pistacho y mostaza -13,50
Bomba Parlament - 4,5
Huevos rotos con jamón -15
Calamares a la andaluza con mayonesa de citricos - 14,50
Pan bao de tartar de atún con mayonesa de aji - 8,50
Pan bao de calamar con mayonesa de ajo negro - 7
Pan con tomate - 3,60
Tortilla de patata individual
Al gusto : con cebolla , trufada o de chorizo ibérico- 8.5

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

*Carta sujeta a cambios *Suplemento en terraza 10%



HUERTO

- Tomate de Barbastro con creme fraiche y frutos secos - 13,50
- Berenjena asada con pico de gallo y anchoa - 12,50
- Ravioli de berenjena y tomate seco con salsa de calabacín - 15
- Burrata con tomates cherry y pesto rosso - 12,50

PESCADOS

- Tataki de salmón- 17
- Pulpo "a feira" con parmentier - 19,50
- Vieiras con trompetas de la muerte y velo de papada ibérica- 20

CARNES

- Lagarto ibérico con patatas, verduras de temporada y salsa romesco- 17.5
- Hamburguesa de la Sucursal - 15
- Entraña de ternera con patatas y chimichurri- 16.5
- Dados de solomillo con chalotas y bimi -20
- Steak Tartar cortado a cuchillo -21

POSTRES CASEROS

- Tarta de queso con helado - 6.5
- Nuestro tiramisú - 6
- Crema catalana- 5.5
- Pan con chocolate aceite y sal - 6.5
- Lemon pie -6
- Cremosa de pistacho con helado - 8

C A R T A D E B E B I D A 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 CATALAN 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€
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 - 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 VINOS

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€