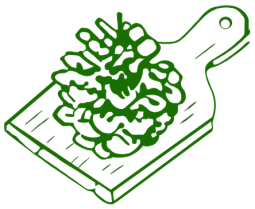
MENJAR



ENTREPANS D'AUTOR
amb pa artesà fet a mà

	NORMAL	XL
CATALUNYA *hamburguesa de **vedella** o **pollastre**, ceba confitada al vi, formatge, cogombre, bacon i salsa Desperta Ferro!*	12'00	18'50
VALÈNCIA *botifarra amb pernil ibèric de Cardús, ceps, tomàquet i pebrot escalivat*	9'50	14'00
MALLORCA *sobrassada IGP Mallorca, formatge Maó semicurat i mel de romaní*	7'80	12'00
PROVENÇA *pollastre rostit, ceba confitada al vi, formatge i salsa Desperta Ferro!*	9'00	13'50
SARDENYA *puntes de calamar fregides i allioli suau de llima*	8'80	
SICÍLIA *pastrami, mostassa, cogombre i parmesà*	9'00	13'50
NÀPOLS *galta de vedella estofada al vi amb verdures, carbassó i Gorgonzola*	9'50	14'00
MALTA *salmó marinat, pesto de festucs, oli de gingebre i pinyons*	9'50	14'00
ATENES *garrí 'pibil', formatge, bacon, ceba confitada al vi, salsa tàrtara*	10'00	14'50
NEOPÀTRIA *hamburguesa vegana casolana, carbassó, pebrot escalivat i romesco* ***Opcional**: formatge*	9'00 *+ 1'00*	14'00

Tenim pa sense gluten, només mida normal

ELS BÀSICS

PA DE COCA AMB TOMÀQUET	3'50
BOL DE PATATES FREGIDES	5'00
BOL D'AMANIDA VERDA	4'00
OUS FERRATS AMB PATATES	8'50
HAMBURGUESA de vedella o pollastre, al plat	6'50
ENTREPÀ HAMBURGUESA I FORMATGE	8'50

TAPES I PLATS

OLIVES DE L'ÀVIA	3'20
SEITONS	5'50
ENLLAUNATS	
MUSCLOS	4'00
'ZAMBURINYES' / PETXINES	5'50
ESCOPINYES	11'00
'CONVO' DE LES 3	17'00
CROQUETES *per unitat*	
DE CALAMARCETS EN LA SEVA TINTA	2'40
DE PERNIL DE GLÀ	2'40
DE CUA DE BOU	2'40
*DE BACALLÀ I CEBA CARAMELITZADA **SENSE GLUTEN***	2'40
AMANIDA RUSSA *amb tonyina i bitxo*	7'20
PATATES BRAVES *casolanes*	6'50
MONIATOS FREGITS *amb salsa de iogurt grega*	7'20
CARXOFES FREGIDES *amb salsa romesco*	7'20
TEMPURA DE VERDURES *amb salsa tàrtara*	8'80
FINGERS DE POLLASTRE *amb salsa mel i mostassa*	8'80
AMANIDA CÈSAR *salsa tàrtara, pollastre i parmesà*	11'50
SALMÓ 'SUKE' *oli de gingebre i 'pesomole'*	13'50
LLAGOSTINS *fregits amb algues i salsa agredolça*	13'50
OUS ESTRELLATS *amb ceps i botifarra de Cardús*	13'80
OUS DEL FERRAN *amb patates i gules a l'allet i bitxo*	13'80

LES POSTRES CASOLANES
amb ous ecològics DEL BAGES I PETITA PRODUCCIÓ

PASTÍS DE FORMATGE	6'00
TIRAMISÚ	6'50
BROWNIE DE XOCOLATA NEGRA	6'60
BLONDIE DE FESTUC I XOCOLATA BLANCA	6'80
MEL I MATÓ *amb granola cruixent*	5'50
BAILEYS DELICE *còctel de la casa amb Baileys, cafè i 'kinder bueno'*	7'50
ESPRESSO MARTINI *còctel clàssic de cafè, vodka i licor cafè*	7'50

preus amb IVA, suplement terrassa del 5%



BEURE



CÒCTELS

STRAWBERRY BUBBLES 9'50
Gin Mombasa strawberry, llimona, cassis i cava

GINBUTXA 9'50
Gin, tònica i kombutxa

MOSCOW MULE 8'00
Vodka, llima i ginger beer

PISCO SOUR 8'00
Pisco, llima i clara d'ou

WHISKEY SOUR 8'00
Jack Daniel's, llima i clara d'ou

APEROL SPRITZ 6,50
Aperol, cava i soda

LIMONCELLO SPRITZ 8'50
Limoncello, cava i soda

MARGARITA 7'50
Tequila, llimona i Triple Sec

MOJITO 8'00
Rom blanc, llima, sucre morè i menta

CAIPIRINHA 7'50
Cachaça, llima i sucre morè

BLOODY MARY 8'00
Vodka, suc de tomàquet preparat i llimona

ESPRESSO MARTINI 7'50
Vodka, cafè i licor de cafè

BAILEY'S DELICE 7'50
Bailey's, cafè i 'kinder bueno'

SANGRIA GERRA *de vi* 18'50 *de cava* 21'00

BEGUDES

AIGUA *1/2 L* 2'20 **VICHY** *50cl* 3'00

SUCS *(pinya i poma)* 2'70

REFRESCS *(Pepsi, Trina, Kas, Nestea, Aquarade)* 2'90

BITTER KAS / 7UP 2'70

LLIMONADA CASOLANA 4'00

KOMBUTXA ARTESANA 4'00

VERMUT *blanc o negre, de Reus* 3'80

TINT DE VERÀ *vi negre amb llimonada i gel* 4'00

CACAOLAT *natural, fred o calent* 2'70

MATXA O TXAI LATTE 3'50

CERVESES

	25cl	33cl
ESTRELLA DAMM *barril*	2'50	2'90
ORO BILBAO *barril*	2'90	3'20
FREE DAMM *normal o torrada*		2'90
TÚRIA *València, torrada*		3'00
ROSA BLANCA *Mallorca, lleugera i afruitada*		3'00
DAURA *sense gluten*		3'00
VOLL DAMM *doble malta*		3'20
BOHEMIA DAMM *intensa*		3'20

CERVESES ARTESANES

HIPERESPAI 33cl 4'50
CERVESA EXCLUSIVA DE LA TAULA D'EN BERNAT
*Munich Helles **sense gluten** 5,3% / afruitada, lleugera i aromàtica*

DOBLE AMENAÇA 5'50
CERVESA EXCLUSIVA DE LA TAULA D'EN BERNAT
Doble IPA 8,0% / llupolosa, profunda i sedosa

JAMMING - *BIERBOI, Sant Boi de Llobregat* 5'00
*IPA **Sense alcohol** i sense gluten*

1640 - *MESTRES CERVESERS CATALANS, Lleida* 4'50
*Rossa lagger **sense gluten** 5,1% / lleugera i gustosa*

1640 XAMPÚ - *MESTRES CERVESERS C, Lleida* 4'50
*Rossa amb **suc de llimona ecològica** 3,2%*

SUBUR - *LA SITGETANA, Sitges* 5'00
Weissbier (de blat) 5,5% / dolça, afruitada i suau

MISSISSIPI - *BIERBOI, Sant Boi de Llobregat* 4'50
*Blond Ale **sense gluten** 5% / una bona rossa lleugerament torrada*

MARICEL - *LA SITGETANA, Sitges* 5'20
*APA **sense gluten** 5,2% / refrescant, cítrica i lleugera*

ENCANTADA - *BIERBOI, Sant Boi de Llobregat* 5'20
Neolithic gruit fruit ale 7,5% / dolça i seca, tradició mil·lenaria

JEFE GAMBA - *BIERBOI, Sant Boi de Llobregat* 5'20
Imperial Red IPA 7,5% / estil torrat i amb cos

PETRA - *BIERBOI, Sant Boi de Llobregat* 5'20
Belgian Dubbel 6,5% / torrat caramelitzat, estil belga

WONDERLAND - *BIERBOI, Sant Boi de Llobregat* 44cl 7'00
Cannabis Session IPA 4,5% / aromàtica i divertida

MANGOLAND - *BIERBOI, Sant Boi de Llobregat* 44cl 7'00
Double Hazy IPA 8,3% / tèrbola, amb cos, i aromes de mango

NEGRA - *MESTRES CERVESERS CATALANS, Lleida* 5'00
Irish dry Porter 5,1% / negra lleugera, estil irlandès