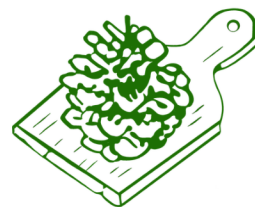


# MENJAR



## ENTREPANS D'AUTOR

amb pa artesà fet a mà

	NORMAL	XL
<b>CATALUNYA</b> <i>hamburguesa de vedella, 'xutney' de ceba i guanciale, formatge, cogombre i salsa Desperta Ferro!</i>	11'00	16'00
<b>VALÈNCIA</b> <i>botifarra blanca amb pernil ibèric, romesco, tomàquet i pebrot escalivat</i>	9'50	14'00
<b>MALLORCA</b> <i>sobrassada IGP Mallorca, formatge Maó semicurat i mel de romaní</i>	7'80	12'00
<b>PROVENÇA</b> <i>pollastre rostit, 'xutney' de ceba i guanciale, formatge i salsa de ceps</i>	9'50	14'00
<b>SARDENYA</b> <i>puntes de calamar fregides i alloli suau de llima</i>	8'80	13'00
<b>SICÍLIA</b> <i>burrata, mortadel·la i pesto de festucs</i>	8'50	13'00
<b>NÀPOLS</b> <i>galta de vedella estofada al vi amb verdures, carbassó i Gorgonzola</i>	9'50	14'00
<b>MALTA</b> <i>salmó marinat, pesto de festucs, oli de gingebre i pinyons</i>	9'50	14'00
<b>ATENES</b> <i>garrí 'pibil', formatge, 'xutney' de ceba i guanciale, salsa mel i mostassa</i>	10'00	14'50
<b>NEOPÀTRIA</b> <i>hamburguesa vegana casolana, carbassó, pebrot escalivat i romesco</i> <i>Opcional: formatge</i>	9'00	14'00 + 1'00

## ELS BÀSICS

<b>BOL DE PATATES FREGIDES</b>	5'00
<b>BOL D'AMANIDA VERDA</b>	4'00
<b>OUS FERRATS AMB PATATES</b>	8'00
<b>HAMBURGUESA AL PLAT</b>	6'00
<b>ENTREPÀ HAMBURGUESA I FORMATGE</b>	8'00

## TAPES I PLATS

<b>XIPS</b>	1'60
<b>OLIVES DE L'ÀVIA</b>	3'00
<b>SEITONS</b> <i>en vinagre</i>	5'00
<b>CROQUETES</b> <i>per unitat</i>	
<i>DE GAMBA VERMELLA</i>	2'30
<i>DE PERNIL DE GLÀ</i>	2'30
<i>DE CUA DE BOU</i>	2'30
<i>DE BACALLÀ I CEBA CAMELITZADA SENSE GLUTEN</i>	2'30
<b>AMANIDA RUSSA</b> <i>amb tonyina i bitxo</i>	7'20
<b>PATATES BRAVES</b> <i>casolanes</i>	6'20
<b>MONIATOS FREGITS</b> <i>amb salsa de iogurt grega</i>	7'00
<b>TEMPURA DE VERDURES</b>	8'50
<b>FINGERS DE POLLASTRE</b> <i>amb mel i mostassa</i>	8'00
<b>AMANIDA BURRATA</b> <i>amb pesto</i>	10'00
<b>TÀRTAR</b> <i>de fuet amb torradetes</i>	10'00
<b>SALMÓ 'SUKE</b> <i>oli de gingebre i 'pesomole'</i>	13'00
<b>LLAGOSTINS</b> <i>fregits (6u), amb salsa agredolça</i>	13'00
<b>OUS ESTRELLATS</b> <i>amb ceps i botifarra</i>	13'30
<b>PA AMB TOMÀQUET</b>	3'50

## LES POSTRES CASOLANES

amb ous ecològics DEL BAGES I PETITA PRODUCCIÓ

<b>PASTÍS DE FORMATGE</b>	6'00
<b>TIRAMISÚ</b>	6'20
<b>BROWNIE DE XOCOLATA NEGRA</b>	6'50
<b>MEL I MATÓ</b> <i>amb granola cruixent</i>	5'20
<b>BAILEYS DELICE</b> <i>còctel de la casa amb Baileys, cafè i 'kinder bueno'</i>	7'50
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <i>còctel clàssic de cafè, vodka i licor cafè</i>	7'50



# BEURE



## CÒCTELS

<b>STRAWBERRY BUBBLES</b> <i>Gin Mombasa strawberry, llimona, cassis i cava</i>	9'50
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka, llima i ginger beer</i>	8'00
<b>PISCO SOUR</b> <i>Pisco, llima i clara d'ou</i>	8'00
<b>WHISKEY SOUR</b> <i>Jack Daniel's, llima i clara d'ou</i>	8'00
<b>BAILEY'S DELICE</b> <i>Bailey's, cafè i 'kinder bueno'</i>	7'50
<b>ROSE MARY GIN SMASH</b> <i>Gin Mombasa Club, llima, romaní i soda</i>	8'50
<b>MARGARITA</b> <i>Tequila, llimona i Triple Sec</i>	7'50
<b>MOJITO</b> <i>Rom blanc, llima, sucre morè i menta</i>	8'00
<b>CAIPIRINHA</b> <i>Cachaça, llima i sucre morè</i>	7'50
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <i>Vodka, cafè i licor de cafè</i>	7'50
<b>BLOODY MARY</b> <i>Vodka, suc de tomàquet preparat i llimona</i>	8'00
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Aperol, cava i soda</i>	6,00
<b>SANGRIA GERRA</b> <i>de vi</i> 18'50 <i>de cava</i> 21'00	

## BEGUDES

<b>AIGUA</b> <i>1/2 L</i> 2'20	<b>VICHY</b> <i>50cl</i> 2'90
<b>SUCS</b> ( <i>pinya i poma</i> )	2'50
<b>REFRESCS</b> ( <i>Pepsi, Trina, Kas, Nestea, 7up</i> )	2'60
<b>BITTER KAS</b>	2'50
<b>LLIMONADA CASOLANA</b>	3'50
<b>KOMBUTXA ARTESANA</b>	3'60
<b>VERMUT</b> <i>blanc o negre, de Reus</i>	3'50
<b>TINT DE VERÀ</b> <i>vi negre amb llimonada i gel</i>	3'80
<b>CACAOLAT</b> <i>natural, fred o calent</i>	2'60
<b>MATXA O TXAI LATTE</b>	3'50

## CERVESES

	25cl	33cl
<b>ESTRELLA DAMM</b> <i>barril</i>	2'30	2'60
<b>ORO BILBAO</b> <i>barril</i>	2'60	2'90
<b>FREE DAMM</b> <i>normal o torrada</i>		2'60
<b>TÚRIA</b> <i>València</i>		2'90
<b>ROSA BLANCA</b> <i>Mallorca</i>		2'90
<b>DAURA</b> <i>sense gluten</i>		2'90
<b>VOLL DAMM</b> <i>doble malta</i>		3'20

## CERVESES ARTESANES

	33cl
<b>HIPERESPAI</b> <b>CERVESA EXCLUSIVA DE LA TAULA D'EN BERNAT</b> <i>Munich Helles sense gluten 5,3% / afruitada, lleugera i aromàtica</i>	4'20
<b>DOBLE AMENAÇA</b> <b>CERVESA EXCLUSIVA DE LA TAULA D'EN BERNAT</b> <i>Doble IPA 8,0% / llupolosa, profunda i sedosa</i>	5'20
<b>JAMMING</b> - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat <i>IPA Sense alcohol i sense gluten</i>	4'80
<b>1640</b> - MESTRES CERVESERS CATALANS, Lleida <i>Rossa lager sense gluten 5,1% / lleugera i gustosa</i>	4'20
<b>1640 XAMPÚ</b> - MESTRES CERVESERS C, Lleida <i>Rossa amb suc de llimona ecològica 3,2%</i>	4'20
<b>SUBUR</b> - LA SITGETANA, Sitges <i>Weissbier (de blat) 5,5% / dolça, afruitada i suau</i>	4'80
<b>MISSISSIPI</b> - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat <i>Blond Ale sense gluten 5% / una bona rossa lleugerament torrada</i>	4'20
<b>MARICEL</b> - LA SITGETANA, Sitges <i>APA sense gluten 5,2% / refrescant, cítrica i lleugera</i>	5'20
<b>ENCANTADA</b> - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat <i>Neolithic gruit fruit ale 7,5% / dolça i seca, tradició mil·lenaria</i>	5'00
<b>JEFE GAMBA</b> - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat <i>Imperial Red IPA 7,5% / estil torrat i amb cos</i>	5'00
<b>PETRA</b> - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat <i>Belgian Dubbel 6,5% / torrat caramelitzat, estil belga</i>	5'00
<b>WONDERLAND</b> - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat <i>Cannabis Session IPA 4,5% / aromàtica i divertida</i>	44cl 7'00
<b>MANGOLAND</b> - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat <i>Double Hazy IPA 8,3% / tèrbola, amb cos, i aromes de mango</i>	44cl 7'00
<b>NEGRA</b> - MESTRES CERVESERS CATALANS, Lleida <i>Irish dry Porter 5,1% / negra lleugera, estil irlandès</i>	4'80