

## PARA PICAR

<b>ACEITUNAS*</b> aliñadas	— 4,90€
<i>OLIVES amanides</i>	
<b>PAN CON TOMATE*</b>	— 6,50€
<i>PA AMB TOMÀQUET</i>	
<b>JAMÓN*</b> ibérico de bellota 70gr	— 34,00€
1/2 ración 30gr	19,00€
<i>PERNIL ibèric de gla 70 gr</i>	
1/2 ració 30gr	
<b>CROQUETAS</b> de jamón ibérico	— 15,50€
hechas en casa (4)	
<i>CROQUETES de pernil ibèric</i>	
<i>fetes a casa (4)</i>	
<b>CROQUETAS</b> de rustido	— 15,50€
hechas en casa (4)	
<i>CROQUETES de rostit</i>	
<i>fetes a casa(4)</i>	
<b>BUÑUELOS</b> de bacalao con miel y	— 14,00€
ralladura de lima	
<i>BUNYOLS de bacallà amb mel i ratlladura</i>	
<i>de llima</i>	
<b>PATATAS BRAVAS</b>	— 8,50€
<i>PATATES BRAVES</i>	
<b>SURTIDO DE QUESOS*</b> del Pirineo con	— 19,50€
mermelada y miel	
<i>ASSORTIMENT del Pirineu amb</i>	
<i>DE FORMATGES melmelada i mel</i>	
<b>ALCACHOFA</b> confitada y frita	— 21,00€
<b>BABY</b> con trigo y alioli	
<i>CARXOFA BABY Confitada i fregida amb blat</i>	
<i>i allioli</i>	
<b>CANNOLI DE SOBRASADA</b>	— 12,00€
<i>CANNOLI DE SOBRASSADA</i>	
<b>ENSALADILLA</b> con jamón ibérico	— 18,50€
<b>RUSA</b> y sus picos	
<i>AMANIDA RUSSA amb pernil ibèric i els</i>	
<i>seus bastonets de pa</i>	

## PLATOS

<b>ENSALADA</b>	— 22,00€
<b>CÉSAR *</b> con pollo ecológico	
<i>AMANIDA amb pollastre ecològic</i>	
<b>CÉSAR</b>	
<b>STRACCIATELLA</b> con tomates	— 18,50€
<b>DE BURRATA</b> confitados, romero y	
piel de lima	
<i>STRACCIATELLA amb tomaques confitats,</i>	
<i>DE BURRATA romaní i pell de llima</i>	
<b>SANDWICH</b> con berenjena y sésamo	— 18,50€
<b>VEGETAL*</b>	
<i>SANDWICH amb alberginia i sèsam</i>	
<b>VEGETAL</b>	
<b>CLUB SANDWICH</b> con patatas fritas	— 19,50€
<i>CLUB SANDWICH amb patates fregides</i>	
<b>MACARRONES*</b> a la Boloñesa	— 17,50€
<i>MACARRONS a la Bolonyesa</i>	
<b>MAC AND CHEESE</b> salsa de queso	— 17,50€
<b>MAC AND CHEESE</b> suave y gratinado	
salsa de formatge suau i	
gratinat	
<b>MERLUZA</b> de Pincho a la plancha con	— 20,00€
patatas fritas o ensalada	
<i>LLUÇ de Punxo a la planxa amb</i>	
<i>patates fregides o amanida</i>	
<b>SOLOMILLO</b> de ternera Bruna con	— 28,00€
patatas fritas o ensalada	
<i>FILET de vedella Bruna amb patates</i>	
<i>fregides o amanida</i>	
<b>PEPITO DE</b> con mostaza y	— 16,50€
<b>TERNERA</b> cebolla confitada	
<i>PEPITO DE amb mostassa i ceba</i>	
<i>VEDELLA confitada</i>	
<b>TIRAS DE POLLO</b> empanadas con	— 18,00€
patatas fritas	
<i>TIRES DE arrebossades amb</i>	
<i>POLLASTRE patates fregides</i>	

\*Platos servidos 24 horas/ plats servits 24 hores

En materia de alergias e intolerancias alimentarias no duden en solicitar información a nuestro personal  
En matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries no dubteu a sol·licitar informació al nostre personal

## BURGUERS

### HAMBURGUESA

de ternera Bruna a la brasa (180gr) con queso cheddar ahumado y patatas fritas

*de vedella Bruna (180gr) amb formatge cheddar fumat i patates fregides*

19,50 €

### HAMBURGUESA

de Heura (vegetariana) lechuga, tomate, aguacate y patatas fritas

*d'Heura (vegetariana) amb enciam, tomàquet, alvocat i patates fregides*

19,50 €

## PINSAS GOURMET

La Pinsa romana a base d'una massa d'arròs, blat i soja, originària de Roma és la barreja perfecta per una textura més esponjosa i lleugera que el de la pizza convencional

### PINSA

de tomate, queso mozzarella, jamón dulce, pistacho y rúcula

*de tomàquet, formatge mozzarella, pernil dolç, festucs i ruca*

21,00 €

### PINSA

vegetariana con queso mozzarella, verduras a la brasa y espinacas

*vegetariana amb formatge mozzarella, verdures a la brasa i espinacs*

21,00 €

## POSTRES

### TARTA DE QUESO\*

8,50 €

### PASTÍS DE FORMATGE

### PIÑA

natural con ralladura de cítricos y sorbete de lima y albahaca

### PINYA

*natural amb ratlladura de cítrics i sorbet de llima i alfàbrega*

8,50 €

### TARTA DEL DÍA PASTÍS DEL DIA

10,00 €

### COULANT DE CHOCOLATE

negro con helado de canela (elaboración 12 mins)

### COULANT DE XOCOLATA

*negra amb gelat de canyella (elaboració 12 mins)*

12,00 €

### HELADOS VARIADOS (1 BOLA)\*

### GELATS VARIATS (1 BOLA)

5,50 €