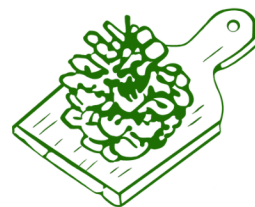


# MENJAR



## ENTREPANS D'AUTOR

amb pa artesà i ecològic

DE CORBERA DE LLOBREGAT  
"EL MILLOR DEL BAIX LLOBREGAT"

|           | NORMAL | XL    |
|-----------|--------|-------|
| CATALUNYA | 11'00  | 16'00 |

*hamburguesa de vedella i panxeta, ceba confitada al vi, formatge, cogombre i salsa Desperta Ferro!*

|          |      |       |
|----------|------|-------|
| VALÈNCIA | 9'50 | 14'00 |
|----------|------|-------|

*botifarra amb pernil ibèric infiltrat, romesco, tomàquets i pebrot escalivat*

|          |      |       |
|----------|------|-------|
| MALLORCA | 7'80 | 12'00 |
|----------|------|-------|

*sobrassada IGP Mallorca, formatge Maó semicurat i mel de romaní*

|          |      |       |
|----------|------|-------|
| PROVENÇA | 9'00 | 13'50 |
|----------|------|-------|

*pollastre rostit, ceba confitada al vi, formatge i salsa Desperta Ferro!*

|                           |        |        |
|---------------------------|--------|--------|
| Opcional: salsa de tòfona | + 1'00 | + 2'00 |
|---------------------------|--------|--------|

|          |      |       |
|----------|------|-------|
| SARDENYA | 8'80 | 13'00 |
|----------|------|-------|

*puntes de calamar fregides i allioli de llima*

|         |      |       |
|---------|------|-------|
| SICÍLIA | 8'50 | 13'00 |
|---------|------|-------|

*burrata, mortadel·la i pico de gallo*

|        |      |       |
|--------|------|-------|
| NÀPOLS | 9'50 | 14'00 |
|--------|------|-------|

*Galta de vedella ecològica estofada al vi amb verdures, i Gorgonzola*

|       |      |       |
|-------|------|-------|
| MALTA | 9'50 | 14'00 |
|-------|------|-------|

*salmó marinat, pesto de festucs, oli de gingebre i pinyons*

|        |      |       |
|--------|------|-------|
| ATENES | 9'50 | 14'00 |
|--------|------|-------|

*'pulled pork' untuós de porc Duroc, carbassó a la planxa i salsa de iogurt grega*

|           |      |       |
|-----------|------|-------|
| NEOPÀTRIA | 9'00 | 14'00 |
|-----------|------|-------|

*hamburguesa vegana casolana, ceba confitada, pebrot escalivat i romesco*

|                    |        |        |
|--------------------|--------|--------|
| Opcional: formatge | + 1'00 | + 2'00 |
|--------------------|--------|--------|

## ELS BÀSICS

|                         |      |
|-------------------------|------|
| BOL DE PATATES FREGIDES | 5'00 |
|-------------------------|------|

|                     |      |
|---------------------|------|
| BOL D'AMANIDA VERDA | 4'00 |
|---------------------|------|

|                     |      |
|---------------------|------|
| HAMBURGUESA AL PLAT | 6'00 |
|---------------------|------|

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| ENTREPÀ HAMBURGUESA I FORMATGE | 8'00 |
|--------------------------------|------|

## TAPES I PLATS

|                  |      |
|------------------|------|
| OLIVES DE L'ÀVIA | 3'00 |
|------------------|------|

|                           |      |
|---------------------------|------|
| SEITONS <i>en vinagre</i> | 5'00 |
|---------------------------|------|

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| CROQUETES <i>per unitat</i> | 2'00 |
|-----------------------------|------|

*DE PERNIL DE GLÀ*

*DE RAP I LLAGOSTINS*

*VEGANES DE TROMPETA I MONIATO*

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| PATATES BRAVES <i>casolanes</i> | 6'20 |
|---------------------------------|------|

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| MONIATOS FREGITS <i>amb salsa iogurt grega</i> | 7'00 |
|------------------------------------------------|------|

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| FINGERS DE POLLASTRE <i>amb mel i mostassa</i> | 8'00 |
|------------------------------------------------|------|

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| CARXOFES FREGIDES <i>amb romesco</i> | 8'00 |
|--------------------------------------|------|

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| AMANIDA D'ORELLA <i>cruixent i pebrot escalivat</i> | 9'00 |
|-----------------------------------------------------|------|

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| BURRATA <i>al forn amb pesto, tomàquets i focaccia</i> | 10'00 |
|--------------------------------------------------------|-------|

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| LLAGOSTINS <i>fregits, amb salsa agredolça</i> | 13'00 |
|------------------------------------------------|-------|

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| MOLL DE L'OS <i>rostit amb pico de gallo i pa a l'allet</i> | 15'00 |
|-------------------------------------------------------------|-------|

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| FESTIVAL DE SALMÓ I SARDINES | 19'00 |
|------------------------------|-------|

*salmó marinat i sardines fumades acompanyades de salses, condiments i focaccia per tapejar a plaer*

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| OUS ESTRELLATS <i>amb ceps i botifarra</i> | 13'00 |
|--------------------------------------------|-------|

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| OUS ESTRELLATS <i>amb salsa de tòfona</i> | 11'50 |
|-------------------------------------------|-------|

|                 |      |
|-----------------|------|
| PA AMB TOMÀQUET | 3'50 |
|-----------------|------|

## LES POSTRES CASOLANES

amb ous ecològics DEL BAGES I PETITA PRODUCCIÓ

|                    |      |
|--------------------|------|
| PASTÍS DE FORMATGE | 6'00 |
|--------------------|------|

|          |      |
|----------|------|
| TIRAMISÚ | 6'20 |
|----------|------|

|                           |      |
|---------------------------|------|
| BROWNIE DE XOCOLATA NEGRA | 6'50 |
|---------------------------|------|

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| MEL I MATÓ <i>amb granola cruixent</i> | 5'20 |
|----------------------------------------|------|

|                |      |
|----------------|------|
| BAILEYS DELICE | 7'50 |
|----------------|------|

*còctel de la casa amb Baileys, cafè i 'kinder bueno'*

|                  |      |
|------------------|------|
| ESPRESSO MARTINI | 7'50 |
|------------------|------|

*còctel clàssic de cafè, vodka i licor cafè*



# BEURE



## CÒCTELS

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

## BEGUDES

|                    |                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------|
| AIGUA              | <i>1/2 L</i> 2'50 <i>1 L</i> 4'00 <i>gas 33cl</i> 2'50 |
| SUCS               | <i>(pinya i poma)</i> 2'50                             |
| REFRESCS           | <i>(Pepsi, Trina, Kas, Nestea, 7up)</i> 2'60           |
| BITTER KAS         | 2'50                                                   |
| LLIMONADA CASOLANA | <i>dolça, àcida o mitj-mitj</i> 3'50                   |
| KOMBUTXA ARTESANA  | <i>Bierboi</i> 3'60                                    |
| VERMUT MIRÓ        | <i>blanc o negre, de Reus</i> 3'50                     |
| TINT DE VERÀ       | <i>vi negre amb llimonada i gel</i> 3'80               |
| CACAOLAT           | <i>natural, fred o calent</i> 2'60                     |
| MATXA O TXAI LATTE | 3'50                                                   |

## CERVESES

25cl 33cl

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| ESTRELLA DAMM | <i>barril</i> 2'20 2'50      |
| ORO BILBAO    | <i>barril</i> 2'50 2'80      |
| FREE DAMM     | <i>normal o torrada</i> 2'60 |
| TÚRIA         | <i>València</i> 2'80         |
| ROSA BLANCA   | <i>Mallorca</i> 2'80         |
| DAURA         | <i>sense gluten</i> 2'80     |
| VOLL DAMM     | <i>doble malta</i> 3'00      |

## CERVESES ARTESANES

33cl

|                                                                                 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| HIPERESPAI - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat                                     | 4'20             |
| <b>CERVESA EXCLUSIVA DE LA TAULA D'EN BERNAT</b>                                |                  |
| <i>Munich Helles <b>sense gluten</b> 5,3% / afruitada, lleugera i aromàtica</i> |                  |
| LLEI SECA - CASTELLÓ BEER FACTORY, Castelló                                     | 4'80             |
| <i>IPA <b>0,0%</b> / autèntics aromes d'IPA <b>sense alcohol</b></i>            |                  |
| TROPICAL FUNKY - LO VILOT, Lleida                                               | 4'80             |
| <i>Weissbier i albercocs 4,8% / diferent, àcida i refrescant</i>                |                  |
| MALASPINA - CASTELLÓ BEER FACTORY                                               | 4'80             |
| <i>Weissbier (de blat) 5,5% / suau, agradable i equilibrada</i>                 |                  |
| MISSISSIPI - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat                                     | 4'20             |
| <i>Blond Ale <b>sense gluten</b> 5% / una bona rossa lleugerament torrada</i>   |                  |
| SÚRIA - LA PIRATA, Súria                                                        | 5'20             |
| <i>APA <b>sense gluten</b> 5% / refrescant, cítrica i un punt amarga</i>        |                  |
| ENGENDRO - CASTELLÓ BEER FACTORY, Castelló                                      | 5'20             |
| <i>APA 6,4% / potent, afruitada i amarga</i>                                    |                  |
| JANO HOP - CASTELLÓ BEER FACTORY, Castelló                                      | 5'50             |
| <i>New England IPA 4,2% / lleugera i cítrica</i>                                |                  |
| SISET - MOSKA, Girona                                                           | 5'20             |
| <i>IPA 6,0% / suau, amarga i melosa</i>                                         |                  |
| JEFE GAMBA - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat                                     | 5'00             |
| <i>Imperial Red IPA 7,5% / estil torrat i amb cos</i>                           |                  |
| WONDERLAND - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat                                     | <b>44cl</b> 6'80 |
| <i>Cannabis Session IPA 4,5% / aromàtica i divertida</i>                        |                  |
| MANGOLAND - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat                                      | <b>44cl</b> 7'00 |
| <i>Double Hazy IPA 8,3% / tèrbola, amb cos, i aromes de mango</i>               |                  |
| AULLIDO - BIERBOI, Sant Boi de Llobregat                                        | 5'00             |
| <i>American Porter 6,5% / negra, profunda i elegant</i>                         |                  |