



# CARTA

58

GASTROBAR

# COCKTAILS XXL



## ¡TODOS NUESTROS COCKTAILS SON DE 1 LITRO!

TOTS ELS NOSTRES CÒCTELS SÓN D'1 LITRE!  
TOUS NOS COCKTAILS SONT DE 1 LITRE  
ALL OUR COCKTAILS ARE 1 LITER!

Mojito	12,00 €
Caipirinha	12,00 €
Piña Colada / Pinya Colada	12,00 €
Daiquiri	12,00 €
Sex on the Beach	10,00 €
Tequila Sunrise	10,00 €
Pitufo (Blue Lagoon)	10,00 €

# PARA COMPARTIR

PER COMPARTIR / TO SHARE / À PARTAGER



11.00€

## TACOS DE CERDO DESMECHADO

Con salsa de yogur, cilantro y cebolla morada.  
Tacos de porc esfilagarsat amb salsa de iogurt, coriandre i ceba vermella.  
Pulled pork tacos with yogurt sauce, coriander, and red onion.  
Tacos de porc effiloché sauce au yaourt, coriandre et oignon rouge.



11.00€

## HUEVOS ROTOS

Con jamón ibérico y pimientos del padrón.  
Ous estrellats amb pernil ibèric i pebrots del padró.  
Fried eggs with Iberian ham and Padrón peppers.  
Eufs cassés au jambon ibérique et piments de Padrón.



10.00€

## MEJILLONES A LA BRASA

Con aceite de romero ahumado.  
Musclos a la brasa amb oli de romaní fumat  
Grilled mussels with smoked rosemary oil.  
Moules à la brasa à l'huile de romarin fumée.



12.00€

## CALAMARES A LA ANDALUZA

Con mayonesa cítrica.  
Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica  
Andalusian-style squid with citrus mayonnaise.  
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes.



6.00€

## PATATAS BRAVAS

Con salsa brava.  
Patates amb salsa brava.  
Potatoes with spicy "Brava" sauce.  
Pommes de terre sauce "Brava".

HALAL



9.00€

## FINGERS DE POLLO

Con salsa de miel y mostaza.  
Fingers de pollastre amb salsa de mel i mostassa.  
Chicken fingers with honey mustard sauce.  
Aiguillettes de poulet sauce miel et moutarde.



4.70€

## PAN CON TOMATE

Aceite de oliva y sal en escamas.  
Pa amb tomàquet, oli d'oliva i sal en escames.  
Bread with tomato, olive oil, and salt flakes.  
Pain à la tomate, huile d'olive et sel en flocons.



10.00€

## NACHOS DE CARNE

Con queso fundido, pico de gallo y guacamole.  
Nachos de carn amb formatge fos, pico de gallo i guacamole.  
Beef Nachos with melted cheese, pico de gallo, and guacamole.  
Nachos à la viande avec fromage fondu, pico de gallo et guacamole.



8.50€

## CROQUETAS DE RABO DE TORO (6U)

Con mayonesa de chocolate.  
Croquetes de cua de bou amb maionesa de xocolata.  
Oxtail croquettes with chocolate mayonnaise.  
Croquettes de queue de bœuf avec mayonnaise au chocolat.



8.00€

## TEQUEÑOS

De queso Gouda. / De formatge Gouda.  
Gouda cheese sticks. / Au fromage Gouda.



8.00€

## ALITAS DE POLLO A LA BARBACOA (6U)

Aletes de pollastre a la barbacoa  
BBQ Chicken wings.  
Ailes de poulet sauce barbecue.



15.00€

## JAMÓN IBÉRICO (90G)

Pernil Ibèric / Iberian Ham / Jambon Ibérique.

# ENSALADAS

AMANIDES / SALADS / SALADES



## ENSALADA CÉSAR 10.00€

Mézcium, pollo crujiente, tomates cherry, picatostes y ralladura de parmesano.  
Mèsculum, pollastre cruixent, tomàquets cherry, crostons i ratlladura de parmesà.  
Mesclun, crispy chicken, cherry tomatoes, croutons, and grated Parmesan.  
Mesclun, poulet croustillant, tomates cerises, croûtons et parmesan râpé.



## ENSALADA DE QUESO DE CABRA 11.00€

Mézcium, tomate cherry, pasas, nueces, membrillo y vinagreta.  
Mèsculum, tomàquet cherry, panses, nous, codony i vinagreta.  
Mesclun, cherry tomatoes, raisins, walnuts, quince paste, and vinaigrette.  
Mesclun, tomates cerises, raisins secs, noix, pâte de coing et vinaigrette.



## ENSALADA DE BURRATA 12.00€

Rúcula, tomates cherry, aceitunas negras, piñones, nueces y vinagreta de albahaca.  
Ruca, tomàquets cherry, olives negres, pinyons, nous i vinagreta d'alfabrega.  
Arugula, cherry tomatoes, black olives, pine nuts, walnuts, and basil vinaigrette.  
Roquette, tomates cerises, olives noires, pignons, noix et vinaigrette au basilic.



## ENSALADA GRIEGA 11.00€

Pepino, cebolla morada, aceituna verde, aceituna negra, tomates Cherry, queso feta, salsa de yogur y oregano.  
Cogombre, ceba vermella, olives verdes, olives negres, tomàquets cherry, formatge feta, salsa de iogurt i orenga.  
Cucumber, red onion, green olives, black olives, cherry tomatoes, feta cheese, yogurt sauce, and oregano.  
Concombre, oignon rouge, olives vertes, olives noires, tomates cerises, fromage feta, sauce au yaourt et origan.



# PESCADOS

PEIXOS / FISH / POISSONS



23.00€

## PULPO A LA BRASA

Con parmentier de patatas y pimentón dulce. / Amb parmentier de patates i pebre dolç.  
Grilled octopus with potato parmentier and sweet paprika. / Poulpe à la braise avec parmentier de pommes de terre et paprika doux.



17.00€

## LUBINA A LA BRASA

Con verduritas. / Amb verduretes.  
With baby vegetables. / Aux petits légumes.



19.00€

## SALMÓN CON PARMENTIER

De boniato y verduras salteadas. / De moniato i verdures saltejades.  
With sweet potato parmentier and sautéed vegetables. / Avec parmentier de patate douce et légumes sautés.



18.00€

## DORADA A LA BRASA

Con patatas panaderas. / Amb patates panaderes  
With sliced baked potatoes. / Avec pommes boulangère.

# CARNES

CARNS / MEATS / VIANDES



## ENTRECOT 400G 25.00€

De vaca madurada, con patatas fritas y pimientos del padrón.  
De vaca madurada, amb patates fregides i pebrots del padró.  
Matured beef steak with french fries and Padrón peppers.  
Entrecôte de bœuf maturé, avec frites et piments de Padrón.



## PLUMA IBÉRICA 300G 25.00€

Con parmentier de patatas y champiñones salteados.  
Amb parmentier de patates i xampinyons saltejats.  
With potato parmentier and sautéed mushrooms.  
Avec parmentier de pommes de terre et champignons sautés.



## COSTILLAS DE CERDO (BBQ RIBS) 18.00€

Cocinadas a baja temperatura con salsa BBQ, patatas fritas y pimientos del padrón.  
Cuites a baixa temperatura amb salsa BBQ, patates fregides i pebrots del padró.  
Low-temp pork ribs with BBQ sauce, french fries, and Padrón peppers.  
Travers de porc basse température sauce BBQ, frites et piments de Padrón.



## CHURRASCO DE TERNERA 18.00€

Con patatas al horno y mayonesa de chimichurri  
Xurrasco de vedella amb patates al forn i maionesa de chimichurri  
Grilled beef short ribs with roasted potatoes and chimichurri mayonnaise.  
Churrasco de bœuf aux pommes de terre au four et mayonnaise au chimichurri.



# ESCALOPAS

ESCALOPES / SCHNITZELS

TODAS CON OPCIÓN: **TERNERA O POLLO** / TOTES AMB OPCIO: **VEDELLA O POLLASTRE** /  
ALL WITH CHOICE OF: **BEEF OR CHICKEN** / TOUTES AVEC OPTION : **BŒUF OU POULET**

HALAL



12.50€

## ESCALOPA CON PATATAS FRITAS

Amb patates fregides /  
With french fries / Avec frites.



16.00€

## ESCALOPA A CABALLO

Con huevos fritos y patatas fritas. / Amb ous ferrats i  
patates fregides. / With fried eggs and french fries. /  
Avec œufs au plat et frites.



16.00€

## ESCALOPA PEPPERONI

Con salsa de tomate, queso y pepperoni. / Amb salsa de tomàquet,  
formatge i pepperoni. / With tomato sauce, cheese, and pepperoni. / Avec  
sauce tomate, fromage et pepperoni.



17.50€

## ESCALOPA IBÉRICA

Salsa de tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada y jamón ibérico. / Salsa  
de tomàquet, formatge de cabra, ceba caramelitzada i pernil ibèric. / Tomato  
sauce, goat cheese, caramelized onion, and Iberian ham. / Sauce tomato,  
fromage de chèvre, oignons caramélisés et jambon ibérique.



16.00€

## ESCALOPA AMERICANA

Salsa barbacoa, queso cheddar y bacon crujiente. / Salsa barbacoa,  
formatge cheddar i bacó cruixent. / Barbecue sauce, cheddar cheese, and  
crispy bacon. / Sauce barbecue, cheddar et bacon croustillant.



16.00€

## ESCALOPA NAPOLITANA

Salsa de tomate, jamón dulce y queso con patatas fritas. / Salsa de  
tomàquet, pernil dolç i formatge amb patates fregides. / Tomato sauce, ham,  
cheese, and french fries. / Sauce tomate, jambon blanc, fromage et frites.



16.00€

## ESCALOPA MEXICANA

Queso cheddar, guacamole, nacho y picos de gallo. / Formatge cheddar,  
guacamole, nachos i pico de gallo. / Cheddar cheese, guacamole, nachos,  
and pico de gallo. / Fromage cheddar, guacamole, nachos et pico de gallo.



16.00€

## ESCALOPA BURRATA

Rúcula, tomates Cherry, burrata y aceite de oliva virgen extra. / Ruca,  
tomàquets cherry, burrata i oli d'oliva verge extra. / Arugula, cherry  
tomatoes, burrata, and extra virgin olive oil. / Roquette, tomates cerises,  
burrata et huile d'olive vierge extra.

# PIZZAS

HALAL



## MARGARITA

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.  
Tomato sauce, mozzarella, basil.  
Sauce tomate, mozzarella, basilic.

9.00€



## PEPPERONI

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.  
Tomato sauce, mozzarella, and pepperoni.

10.00€

HALAL



## ATÚN / TONYINA

Salsa de tomate, mozzarella, atún (tonyina) y olivas negras. /  
Tomato sauce, mozzarella, black olives and tuna / thon.

11.00€



## IBÉRICA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón ibérico y rúcula.  
Pernil ibèric i ruca.  
Iberian ham and arugula.  
Jambon ibérique et roquette.

14.50€



# HAMBURGUESAS

HAMBURGUESES / BURGERS

TODAS CON PATATAS FRITAS / TOTES AMB PATATES ALL WITH  
FRIES / TOUTES AVEC FRITES

12.00€

## CRISPY CHICKEN

**Pollo crujiente con salsa de yogur, col lombarda, lechuga, tomate y pan brioche.**

Pollastre cruixent, salsa de iogurt, col llombarda, enciam, tomàquet, lpa brioix. Crispy chicken, yogurt sauce, red cabbage, lettuce, tomato, brioche bun.  
Poulet croustillant, sauce au yaourt, chou rouge, laitue, tomate, pain brioché.

HALAL



13.00€

## AMERICANA

**Vaca madurada, queso cheddar, bacon crujiente, huevo frito y pan brioche.**

Vaca madurada, formatge cheddar, bacó cruixent, ou ferrat i pa brioix.  
Matured beef, cheddar cheese, crispy bacon, fried egg, brioche bun.  
Bœuf mûré, cheddar, bacon croustillant, œuf au plat, pain brioché.



14.50€

## IBÉRICA

**Vaca madurada, queso de cabra, cebolla caramelizada, rúcula, tomate, jamón ibérico y pan de cristal.**

Vaca madurada, formatge de cabra, ceba caramelitzada, ruca, tomàquet, pernil ibèric i pa de vidre.  
Matured beef, goat cheese, caramelized onion, arugula, tomato, Iberian ham, crystal bread.  
Bœuf mûré, fromage de chèvre, oignons caramélisés, roquette, tomate, jambon ibérique, pain de cristal.



13.50€

## MEXICANA

**Carne de vaca madurada, queso cheddar, nachos, jalapeños, guacamole y pan de brioche.**

Carn de vaca madurada, formatge cheddar, nachos, jalapeños, guacamole i pa de brioix.  
Dry-aged beef, cheddar cheese, nachos, jalapeños, guacamole, and brioche bun.  
Bœuf mûré, fromage cheddar, nachos, jalapeños, guacamole et pain brioché.



# PASTAS Y ARROCES

PASTA | ARROSSOS / PASTA & RICE / PÂTES ET RIZ

Todas nuestras pastas se pueden combinar con la salsa que prefieras.

Totes les nostres pastes es poden combinar amb la salsa que prefereixis. / All our pastas can be paired with the sauce of your choice. / Toutes nos pâtes peuvent être combinées avec la sauce de votre choix.

CARBONARA • BOLOÑESA • CREMA DE SETAS



## PASTA RELLENA

12.00€

Pasta farcida  
Stuffed pasta  
Pâtes farcies.



## MACARRONES

10.00€

Macarrons / Macaroni

Salsa a elegir / Salsa a escollir / Sauce to choose / Sauce au choix



## CANELONES DE CARNE

11.00€

Canelons de carn

Con bechamel.  
Canelons de carn amb beixamel.  
Meat Cannelloni with béchamel sauce.  
Cannelloni de viande à la béchamel.



## PAELLA MARINERA (MIN. 2 PAX)

17.00€

Precio por persona / Preu per persona.  
Price per person / Prix par personne.



# BEBIDAS

BEGUDES / DRINKS / BOISSONS

## REFRESCOS Y AGUAS

SENSE ALCOHOL / SOFT DRINKS / SANS ALCOOL

### Agua 50cc (Cristal)

Aigua / Water / Eau

2.80€

### Zumos 22cl

Sucs / Juices / Jus

2.50€

### Agua 330cc Plastico

Aigua / Water / Eau

2.00€

### Bitter Kas

2.50€

### Agua con gas Vichy 33cl

Aigua amb gas / Sparkling water / Eau gazeuse

2.50€

### Redbull

3.50€

### Refrescos (Cola, Naranja, Limón...)

Refrescos / Soft drinks / Sodas

3.00€

## ZUMOS NATURALES

SUCS NATURALS / FRESH JUICES / JUS PRESSÉS

### Naranja

Taronja / Orange

5.00€

### Sandía

Síndria / Watermelon / Pastèque

6.00€

### Fresa

Maduixa / Strawberry / Fraise

6.00€

### Piña

Pinya / Pineapple / Ananas

6.00€

## BOCADILLOS

### BOCADILLO

7.00€

### MINI

3.00€

### BOCADILLO IBÉRICO

9.00€

### MINI IBÉRICO

4.50€



### TOSTADA DE PAN DE CRISTAL CON POLLO, AGUACATE Y HUEVO

6.50€

Tostada de pa de vidre amb pollastre, alvocat i ou fregit.  
Glass bread toast with chicken, avocado, and fried egg.  
Tostada de pain de cristal au poulet, avocat et œuf au plat.

## SMOOTHIES

8.00€

### FRESA Y PLÁTANO

Maduixa i plàtan / Strawberry & Banana / Fraise et banane

### PLÁTANO Y MANGO

Plàtan i mango / Banana & Mango / Banane et mangue

### PIÑA Y FRESA

Pinya i maduixa / Pineapple & Strawberry / Ananas et fraise



## BATIDOS

BATUTS / MILKSHAKE

8.00€

### FRESA, CHOCOLATE, VAINILLA

Maduixa, Xocolata, Vainilla / Strawberry, Chocolate, Vanilla / Fraise, Chocolat, Vanille

# BEBIDAS

## BEGUDES / DRINKS / BOISSONS

### CAFÉ E INFUSIONES CAFÈS I INFUSIONS / COFFEE & TEAS / CAFÉ ET THÉS

<b>Espresso</b>	1.30€	<b>Irish Coffee</b>	5.00€
		Café Irlandés	
<b>Cortado</b>	1.50€	<b>Carajillo</b>	3.00€
Tallat / Macchiato / Noisette		Cigaló / Espresso with liquor / Café arrosé	
<b>Café con leche</b>	1.80€	<b>Trifásico</b>	3.00€
Cafè amb llet / Coffee with milk / Café au lait		Trifàsic / Coffee with milk & liquor / Triphasé	
<b>Café con hielo</b>	1.60€	<b>Infusiones</b>	2.00€
Cafè amb gel / Iced coffee / Café avec glace		Infusions / Herbal teas / Infusions	
<b>Americano</b>	1.80€	<b>Cacaolat</b>	2.50€
		Batido de chocolate / Chocolate milkshake / Lait chocolaté	
<b>Capuccino</b>	3.00€	<b>Vaso de leche</b>	1.50€
		Got de llet / Glass of milk / Verre de lait	
<b>Caramel Macchiato</b>	5.00€	<b>Chocolate a la taza</b>	3.00€
		Xocolata a la tassa / Hot chocolate cup / Chocolat chaud	

### CERVEZAS CERVESES / BEERS / BIÈRES

<b>Caña</b>	2.50€	<b>Mahou Reserva 33cl (6,2 vol. alch.)</b>	3.50€
Canya / Small Draft Beer / Bière Pression (25cl)			
<b>Clara</b>	2.80€	<b>Alhambra Reserva 1925</b>	3.50€
Clara / Shandy / Panaché			
<b>Pinta</b>	4.50€	<b>Coronita</b>	4.00€
Cafè amb llet / Coffee with milk / Café au lait			
<b>Pinta Clara</b>	4.80€	<b>Stella Artois</b>	3.50€
Cafè amb gel / Iced coffee / Café avec glace			
<b>Cerveza Grande</b>	7.00€	<b>Voll Damm</b>	3.50€
<b>Cerveza Grande Clara</b>	7.80€	<b>Desperados</b>	4.00€
<b>Mahou 33cl</b>	3.00€	<b>Guinness</b>	4.50€
<b>Estrella Damm 33cl</b>	3.50€	<b>Paulaner</b>	4.50€
<b>Estrella Galicia 33cl</b>	3.50€	<b>Galicia 1906</b>	3.50€
<b>Heineken 33cl</b>	3.50€	<b>Mahou 0,0 Tostada 33cl</b>	3.50€
<b>Mahou Sin Gluten 33cl</b>	3.50€	<b>Galicia 0,0 Rubia 33cl</b>	3.50€
Sense Gluten / Gluten Free / Sans Gluten		Rossa o Torrada / Lager or Toasted / Blonde ou Grillée	
<b>Mahou Rose 33 cl</b>	3.50€	<b>Coronita 0,0</b>	4.00€
<b>Quilmes</b>	4.00€		

# BEBIDAS

BEGUDES / DRINKS / BOISSONS

## VERMUT

MARTINI ROSSO / BLANCO	4.50€
IZAGUIRRE ROJO / BLANCO	5.00€
TINTO DE VERANO	4.50€
RICARD / PASTIS (SUPL.AGUA 1,5)	4.50€
APEROL SPRITZ 44CL	8.00€
OLIVAS RELLENAS	2.50€
PATATAS CHIPS	2.50€

## WHISKY

BALLANTINES	7.50€
JB	6.50€
BAILEYS	5.50€
JACK DANIEL'S	7.50€
BLACK LABEL	9.00€
ABERFELDY	12.00€
MACALLAN	12.50€
DEWAR'S 8 AÑOS	8.00€
DEWAR'S 12 AÑOS	9.00€

## BRANDY

MAGNO	5.00€
SOBERANO	4.50€

## RON

BACARDI	6.50€
BACARDI BLACK	7.00€
BACARDI 8 AÑOS	10.00€
SANTA TERESA 1796	7.00€
HAVANA CLUB 7 AÑOS	8.00€
CACIQUE	7.00€
BRUGAL	7.00€
BARCELO AÑEJO	7.00€

## SANGRIAS

SANGRIA DE VINO COPA	8.00€
SANGRIA DE VINO LITRO	17.00€
SANGRIA DE CAVA COPA	9.00€
SANGRIA DE CAVA LITRO	19.00€

## VODKA

ABSOLUT	7.00€
ERISTOFF	6.00€
GREY GOOSE	10.00€
SMIRNOF	6.50€
MOSKOVKAYA	6.00€

## GIN TONICS

Los precios incluyen la tónica

BOMBAY SAPPHIRE Con rodajas de lima y tónica	10.00€
SEAGRAM'S Con rodajas de naranja, canela y tónica	10.00€
HENDRICK'S Con pepinos laminados y tónica	14.00€
TANQUERAI Con rodaja de limón, canela y tónica	11.00€
THE LONDON Con fresas laminadas y tónica	11.00€
G'VINE Con uvas y tónica	13.00€
BEEFEATER Con sandía, menta fresca y tónica	10.00€
BULLDOG Con rodajas de lima y tónica	13.00€
BOMBAY BRAMBLE Con rodaja de limón	11.00€
PUERTO DE INDIAS Con fresas laminadas y sprite	12.00€

## SUPLEMENTOS

REFRESCO	2.00€
ZUMO BOT.	2.00€
RED BULL	2.50€

# VINOS TINTOS Y ROSADOS

VINO DE LA CASA / HOUSE WINE /  
VIN MAISON (D.O. SOMONTANO)

Sommos Roble

COPA



Sommos Chardonnay

COPA



Sommos Rosé

COPA



## ROSADOS / ROSATS / ROSÉ

Fragància de Marta (D.O. Penedès)



Chivite Las Fincas (I.G.P. Las 3 Riberas)



## TINTOS / NEGRES / RED / ROUGES

Anima de Priorat (D.O.C Priorat / cariñena, garnacha, syrah,  
cabernet y merlot.)

Crianza de 6 meses en depósito de cemento (fresco elegante y largo)



Gallinita Ciega (D.O. Ribera del Duero)

COPA

18.00€ 3.50€



Proelio Crianza (D.O. Rioja)

COPA

18.00€ 3.50€



# BLANCOS Y ESPUMOSOS

## VINOS BLANCOS / VINS BLANCS / WHITE WINES / VINS BLANCS

Xot dels Aspres Blanc (D.O. Empordà)

---



Onna Malva (D.O. Somontano)

---



Menganito (D.O. Somontano)

---

COPA



El Marido de mi Amiga (D.O. Rioja)

---



## ESPUMOSOS / CAVA / SPARKLING

Blanc de Blanc (D.O. Empordà)

---

COPA



GASTROBAR



GASTROBAR

---

Gracies per la vostra visita  
Gracias por vuestra visita  
Thank you for your visit.  
Merci pour votre visite

---

FOLLOW US!



Pregunti al nostre personal si té qualsevol al·lèrgia alimentària  
Pregunte a nuestro personal si tiene cualquier alergia alimenticia  
Please ask the waiter if you have any food allergy  
Demandez à notre personnel toute allergie alimentaire

