

LA CARTA

THE MENU

TAPES I "PLATILLOS" / TAPAS Y PLATILLOS / STARTERS AND TAPAS

• CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO IBERIAN CURED HAM CROQUETTES	UNITAT: UNIDAD: PIECE: 1,80 €
• MINI BURGUER AMB CHEDDAR, XUCRUT DE COL VERMELLA I SALSA DE MEL I MOSTASSA MINI BURGUER CON CHEDDAR, CHUCRUT DE COL LOMBARDA Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA MINI BURGER WITH CHEDDAR, SAUERKRAUT OF RED CABBAGE AND A HONEY AND MUSTARD SAUCE	UNITAT: UNIDAD: PIECE: 3,20 €
• LES BRAVES, AMB ALLIOLI I SALSA DE PEBRE VERMELL FUMAT LAS BRAVAS, CON ALIOLI Y SALSA DE PIMENTÓN AHUMADO 'BRAVAS' FRIED POTATOES WITH ALIOLI AND SMOKED PAPRIKA SAUCE	4,90 €
• TOMÀQUETS CONFITATS AMB ESCUMA DE FORMATGE IDIAZÁBAL I PESTO TOMATES CONFITADOS CON ESPUMA DE QUESO IDIAZÁBAL Y PESTO TOMATO CONFIT WITH "IDIAZÁBAL" CHEESE MOUSSE AND PESTO	8,20 €
• CRUIXENT DE BRIE TOFONAT AMB CHUTNEY DE PINYA I GERMINATS CRUJIENTE DE QUESO BRIE TRUFADO CON CHUTNEY DE PIÑA Y GERMINADOS CRISPY TRUFFLED BRIE CHEESE WITH PINEAPPLE CHUTNEY AND SPROUTS	9,40 €
• ANGUILA FUMADA AMB AMANIDA D'ALGA WAKAME I CAVIAR DE SOIA ANGUILA AHUMADA CON ENSALADA DE ALGA WAKAME Y CAVIAR DE SOJA SMOKED EEL WITH WAKAME SEAWEEED SALAD AND SOY CAVIAR	12,20 €
• OU FERRAT AMB PATATES, PERNIL IBÈRIC I PIPARRS D'IBARRA HUEVO FRITO CON PATATAS, JAMÓN IBÉRICO Y PIPARRAS DE IBARRA FRIED EGG WITH POTATOES, IBERIAN CURED HAM AND "PIPARRAS DE IBARRA"	6,90 €
• TATAKI DE TONYINA AMB PURÉ D'ALBERGÍNIA FUMADA I SALSA PONZU TATAKI DE ATÚN CON PURÉ DE BERENJENA AHUMADA Y SALSA PONZU TUNA TATAKI WITH SMOKED AUBERGINE (EGGPLANT) PURÉE AND PONZU SAUCE	11,90 €
• TAGLIATA DE VACA MADURADA AMB SALSA DE FORMATGE GORGONZOLA TAGLIATA DE VACA MADURADA CON SALSA DE QUESO GORGONZOLA BEEF "TAGLIATA" WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE	16,90 €
• SALMÓ MARINAT AL XERÈS AMB FALSA TERRA DE TOMÀQUET I MAIONESA DE WASABI SALMÓN MARINADO AL JEREZ CON FALSA TIERRA DE TOMATE Y MAYONESA DE WASABI MARINATED SALMON WITH JEREZ ON A BASE OF DRIED TOMATOES AND WITH WASABI MAYONNAISE	12,90 €
• TACOS A L'ESTIL MEXICÀ AMB "COHINITA PIBIL", ALVOCAT, CEBA CONFITADA EN VINAGRE I SALSA DE XILIS FUMATS TACOS AL ESTILO MEXICANO CON COHINITA PIBIL, AGUACATE, CEBOLLA ENCURTIDA Y SALSA DE CHILES AHUMADOS MEXICAN-STYLE TACOS WITH "COHINITA PIBIL", AVOCADO, PICKLED ONIONS AND SMOKED CHILI SAUCE	8,30 €
• MUSCLOS AL VAPOR AMB EL NOSTRE ESCABETX MEJILLONES EN ESCABECHE FINO STEAMED MUSSELS WITH A SMOKY TOUCH	8,90 €
• PIPARRS FRESQUES D'IBARRA PIPARRAS FRESCAS DE IBARRA FRIED GREEN CHILLI PEPPERS FROM IBARRA	8,20 €
• ALETES DE POLLASTRE A L'ESTIL THAI AMB UN TOC PICANT ALITAS DE POLLO AL ESTILO THAI CON UN TOQUE PICANTE THAI STYLE CHICKEN WINGS WITH A SPICY TOUCH	7,10 €
• POLLASTRE EN TEMPURA AMB MAIONESA DE SOIA POLLO EN TEMPURA CON MAYONESA DE SOJA CHICKEN TEMPURA WITH A SOY MAYONNAISE	9,20 €
• ASSORTIT DE FORMATGES AMB CONFITURA DE CEBA VERMELLA I RAÏM SURTIDO DE QUESOS CON CONFITURA DE CEBOLLA MORADA Y UVAS CHEESE PLATTER WITH CARAMELIZED RED ONIONS AND GRAPES	13,90 €
• PLAT DE "CECINA" DE LEÓN AMB PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET PLATO DE CECINA DE LEÓN CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE "CECINA DE LEÓN" A CURED SALTED BEEF FROM LEÓN REGION & BREAD WITH TOMATO	11,90 €
• PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ D.O. HUELVA (80 gr.) AMB PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET PALETA IBÉRICA BELLOTA D.O. HUELVA (80 gr.) CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE IBERIAN CURED "BELLOTA" HAM FROM HUELVA (80 gr.) AND BREAD WITH TOMATO	18,00 €

AMANIDES / ENSALADAS / SALADS

• AMANIDA DE MEZCLUM D'ENCIAMS AMB DELÍCIES DE BRIE, ENCENALLS DE PERNIL D'ÀNEC I CHUTNEY DE TOMÀQUET ENSALADA DE MEZCLUM DE LECHUGAS CON DELICIAS DE QUESO BRIE, VIRUTAS DE JAMÓN DE PATO Y CHUTNEY DE TOMATE MESCLUM SALAD WITH FRIED BRIE, CURED DUCK HAM AND TOMATO CHUTNEY	10,90 €
• AMANIDA DE RÚCULA AMB PERA CARAMEL-LITZADA, ENCENALLS DE PARMESÀ, PIPES DE CARBASSA I VINAGRETA DE CÍTRICS ENSALADA DE RÚCULA CON PERA CARAMELIZADA, VIRUTAS DE PARMESANO, PIPAS DE CALABAZA Y VINAGRETA DE CÍTRICOS ROCKET SALAD WITH CARAMELIZED PEAR, PARMESAN SHAVINGS, PUMPKIN SEEDS AND CITRUS VINAIGRETTE	11,30 €
• TIMBAL DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB BURRATINA ITALIANA, OLI D'ALFÀBREGA I CRUIXENT D'OLIVES NEGRES TIMBAL DE TOMATES DE TEMPORADA CON BURRATINA ITALIANA, ACEITE DE ALBAHACA Y CRUJIENTE DE OLIVAS NEGRAS LAYER OF SEASONAL TOMATOES WITH ITALIAN "BURRATINA" CHEESE, BASIL OIL AND CRUNCHY BLACK OLIVES	11,40 €
• SALPICÓ DE POP, GAMBES I MUSCLOS AMB SOPA DE MANGO, "AJÍ AMARILLO", I AIRE DE LLIMA SALPICÓN DE PULPO, GAMBAS Y MEJILLONES CON SOPA DE MANGO, AJÍ AMARILLO Y AIRE DE LIMA MIX OF VEGETABLES, OCTOPUS, PROWNS AND MUSSELS WITH MANGO SOUP, YELLOW AJÍ PEPPER AND LIME AIR	13,30 €

AMB BASE DE PA / CON BASE DE PAN / BREAD BASED

• COCA D'ESPÀRRECS VERDS, TOMÀQUET, RUCA, FORMATGE DE CABRA I CEBA CARAMEL.LITZADA COCA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, TOMATE, RÚCULA, QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA 'COCA' CATALAN SAVOURY BREAD TOPPED WITH GREEN ASPARAGUS, TOMATOES, ARUGULA, GOAT CHEESE & CARAMELIZED ONIONS	11,60 €
• COCA DE "CECINA" DE LEÓN I FORMATGE PARMESÀ AMB OLI DE FESTUC I BROTS DE MICROMEZCLUM COCA DE CECINA DE LEÓN Y QUESO PARMESANO CON ACEITE DE PISTACHO Y BROTES DE MICROMEZCLUM 'COCA' CATALAN SAVOURY BREAD TOPPED WITH "CECINA DE LEÓN" A CURED SALTED BEEF FROM LEÓN REGION, PARMESAN CHEESE, PISTACHIO OIL AND BABY MEZCLUM SALAD	11,60 €
• EL BURGUER (180 gr. de carn de vedella) AMB PA DE SÈSAM, ENCIAM, TOMÀQUET, COGOMBRETS, FORMATGE FOS, BACÓ CRUIXENT I PATATES FREGIDES EL BURGUER (180 gr. de carne de ternera) CON PAN DE SÈSAMO, LECHUGA, TOMATE, PEPINILLOS, QUESO FUNDIDO, BACÓN CRUJIENTE Y PATATAS FRITAS BURGUER (180 gr. of 100% veal) WITH SESAME BUN, SALAD, TOMATO, PICKLES, CHEESE, CRISPY BACON AND FRIES	12,90 €
• EL BURGUER VEGETAL AMB PA DE SÈSAM, TOMÀQUET, ENCIAM, XUCRUT DE COL VERMELLA, SALSA DE MEL I MOSTASSA I PATATES FREGIDES EL BURGUER VEGETAL CON PAN DE SÈSAMO, TOMATE, LECHUGA, CHUCRUT DE COL LOMBARDA, SALSA DE MIEL Y MOSTAZA Y PATATAS FRITAS VEGETARIAN BURGUER WITH SESAME SEED BUN, LETTUCE, TOMATO, SAUERKRAUT OF RED CABBAGE, A HONEY AND MUSTARD SAUCE AND FRIES	12,90 €

PLATS / PLATOS / MAIN DISHES

• BOURGUIGNON DE MELÓS DE VEDELLA AMB PARMENTIER DE PATATA I CEPS BOURGUIGNON DE MELOS DE TERNERA CON PARMENTIER DE PATATA Y CEPS BEEF BOURGUIGNON SERVED WITH PARMENTIER POTATOES AND PORCINI MUSHROOMS	16,90 €
• HAMBURGUESA CAFÈ SALAMBÓ (300 gr. de carn de vedella) AL PLAT, AMB CEBA CONFITADA, COGOMBRETS, AMANIDA I PATATES FREGIDES HAMBURGUESA CAFÈ SALAMBÓ (300 gr. de carne de ternera) AL PLATO, CON CEBOLLA CONFITADA, PEPINILLOS, ENSALADA Y PATATAS FRITAS CAFÈ SALAMBÓ HAMBURGUER (300 gr. of 100% veal) WITH CARAMELIZED ONIONS, PICKLES, SALAD AND FRIES	14,90 €
• CANELÓ DE RAGÚ D'ÀNEC AMB BEIXAMEL DE BOLETS I CRUMBLE DE FORMATGE PARMESÀ CANELÓN DE RAGÚ DE PATO CON BECHAMEL DE SETAS Y CRUMBLE DE QUESO PARMESANO DUCK RAGOUT STUFFED CANNELONE WITH MUSHROOM BÉCHAMEL AND PARMESAN CHEESE CRUMBLE	11,50 €
• TACOS VEGANS A L'ESTIL MEXICÀ AMB FALS POLLASTRE DE SOIA, GUACAMOLE, MONGETES NEGRES, CEBA CONFITADA EN VINAGRE I SALSA DE XILIS FUMATS TACOS VEGANOS AL ESTILO MEXICANO CON FALSO POLLO DE SOJA, GUACAMOLE, JUDÍAS NEGRAS, CEBOLLA ENCURTIDA Y SALSA DE CHILES AHUMADOS MEXICAN-STYLE VEGAN TACOS WITH SOY "CHICKEN", GUACAMOLE, BLACK BEANS, PICKLED ONION AND SMOKED CHILI SAUCE	14,90 €
• CARPACCIO DE BOU AMB VINAGRETA DE YUZU, PARMESÀ I RUCA CARPACCIO DE BUEY CON VINAGRETA DE YUZU, PARMESANO Y RÚCULA OX CARPACCIO WITH YUZU VINAIGRETTE, PARMESAN CHEESE SHAVINGS AND ARUGULA	15,20€
• CAP I POTA DE TOTA LA VIDA AMB UN TOC PICANT MOLT SUAU CALLOS DE TODA LA VIDA CON UN TOQUE PICANTE MUY SUAVE "CAP I POTÀ" A CATALAN STEW OF PIG'S TRIPE WITH A SPICY TOUCH	11,40 €
• FONDUE DE FORMATGE CREMEUX DU JURA AMB PATATES, EMBOTITS, TORRADES I COGOMBRETS (recomanat per a dues persones) FONDUE DE QUESO CREMEUX DU JURA CON PATATAS, EMBUTIDOS, TOSTADAS, Y PEPINILLOS (recomendado para dos personas) "CREMEUX DU JURA" MELTED FRENCH CHEESE SERVED WITH POTATOES, SAUSAGES, TOASTS AND PICKLES (recommended for two people)	21,50 €
• "CASARECCE" (Pasta italiana) SALTEJADA AMB MANTEGA D'ALL, GAMBES, TOMÀQUETS CERRIS, OLIVES NEGRES I UN TOC DE SOIA "CASARECCE" (Pasta italiana) SAUTEADA CON MANTEQUILLA DE AJOS, GAMBAS, TOMATES CERRIS, OLIVAS NEGRAS Y UN TOQUE DE SOJA "CASARECCE" (Italian pasta) SAUTÉED WITH GARLIC BUTTER, PROWNS, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES AND A TOUCH OF SOYA	11,20 €

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

ELS PREUS A LA TERRASSA TENEN UN INCREMENT DEL 10 % / LOS PRECIOS EN LA TERRAZA TIENEN UN INCREMENTO DEL 10 % / 10% EXTRA CHARGE FOR TERRACE