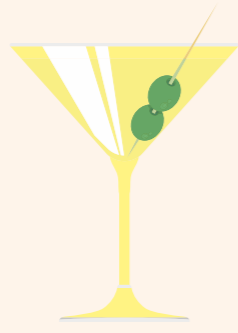


VERMUTS

MIRÓ blanc o negre casolà	2.50
MIRÓ negre reserva	4.00
SIDERIT negre reserva	3.00
YZAGUIRRE negre reserva	3.50
MARTINI Bianco, Rosso o Dry	3.50
PERUCCHI blanc o negre reserva	4.00
PETRONI D'ALBARIÑO blanc o negre	4.00
CAMPARI bitter	3.50
APEROL spritz	5.50
NEGRONI (còctel)	9.00



CAVES I VINS

Caves

Roger de Flor Brut Nature <i>Xarel·lo, Macabeu i Parellada</i>	copa	3.00	14.00
Raimat El Cim del Turó Brut Nature Reserva <i>Chardonnay i Pinot Noir</i>			22.00
Parxet Brut Reserva <i>Xarel·lo, Macabeu i Parellada</i>			24.00

Blancs

Ojo de Plato, D.O. Rueda <i>100% Verdejo</i>	copa	3.00	13.50
Can Matons, D.O. Alella <i>100% Xarel·lo</i>		4.20	21.00
Pontellón, D.O. Rías Baixas <i>100% Albariño</i>			22.00

Rosats

Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre <i>Garnatxa i Pinot Noir</i>	copa	3.00	16.50
--	------	------	-------

Negres

Delampa, D.O. Jumilla <i>100% Monastrell</i>	copa	2.50	15.00
Viña Pomal Crianza, D.O.C.A. Rioja <i>100% Ull de llebre</i>		4.00	18.00
Ceres Crianza, D.O. Ribera del Duero <i>100% Tinta fina</i>		4.20	20.00
Vicalanda Cepas Viejas Reserva, D.O.C.A. Rioja <i>100% Ull de llebre</i>			25.00
Legaris Roble, D.O.C.A. Ribera del Duero <i>100% Tinta fina</i>			27.50



CÒCTELS



MOJITO Llima, menta, sucre bru, Havana Club i gel	7.50
MOJITO DE FRUITES Xarop de maduixa o sindria o maracuià, Havana Club, menta, llima i gel	8.50
PIÑA COLADA Xarop de coco, suc de pinya, llet, Havana Club, canyella, taronja i gel	8.50
DAIKIRI COLOMENSE FROZEN Suc de llimona, xarop de maduixa, Havana Club, fruits del bosc i gel picat	8.00
MARGARITA Tequila José Cuervo, triple sec, suc de llima, xarop de sucre, sal i gel picat	8.50
NEGRONI Campari, ginebra, vermut negre, pell de taronja i gel	9.00
BRAMBLE Suc de llimona o llima, sucre líquid, licor de mora Khuri i Beefeater	9.50
MANHATTAN Vermut negre Miró, angostura amarga i Wild Turkey	9.00
OLD FASHIONED Pell de taronja, sucre bru, angostura amarga i Wild Turkey	9.50
MOSCOW MULE Suc de llima, Absolut i ginger beer	9.00
APEROL SPRITZ Aperol i cava	5.50
COSMOPOLITAN Suc de llima, Grand Marnier, Absolut i suc de nabius	9.00
CAIPIRINHA Llima, cachaça i sucre de canya	7.50
CAIPIRINHA DE FRUITA Llima, cachaça, sucre de canya i fruita	8.50
CAIPIROSKA Llima, vodka i sucre de canya	7.50
SEX ON THE BEACH Vodka, licor de préssec, suc de taronja i suc de nabius	8.00
BLOODY MARY Salsa Perrins, tabasco, pebre negre, suc de llimona, suc de tomàquet, Absolut, sal i api	10.00
SAN FRANCISCO Suc de préssec, suc de pinya, suc de taronja, Licor 43 i granadina	8.00
SAN FRANCISCO SENSE ALCOHOL Suc de préssec, suc de pinya, suc de taronja i granadina	7.00

AL·LÈRGENS

Si patiu alguna al·lèrgia, tingueu en compte que TOTS els nostres plats es produeixen en un mateix espai i poden contenir traces de diversos al·lèrgens. Consulteu amb el vostre cambrer els possibles al·lèrgens dels plats que vulgueu.

LES TAULES DE GRUP PODEN FER UN PAGAMENT ÚNIC O PAGAR A PARTS IGUALS, NO DE MANERA INDIVIDUAL.

EL PREU DE LES CONSUMICIONS A LA TERRASSA S'INCREMENTARÀ EN 10 CTS.



FENT EL VERMUT

Bol de patates fregides de xurreria Coromines	2.80
Olives confitades de l'avía	2.50
Olives farcides	3.00
Combo Xòcala amb patates Coromines, seitons, musclos en escabetx i olives farcides	6.50



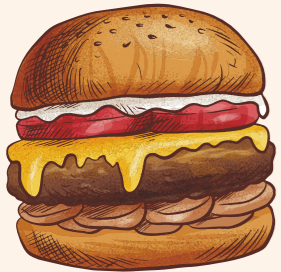
LES NOSTRES LLAUNES

Escopinyes de la ria	12.00
Musclos de la ria	8.00
Cloïsses	9.00

Gilda de piparres i anxova o seitó (unitat)	1.50
Gilda riojana d'anxova i formatge picant (unitat)	1.90
Anxova "00" del Cantàbric (8 filets) + pa de coca	15.00
Anxova del Cantàbric (8 filets) + pa de coca	10.00
Seitons en vinagre	8.00
Ostra Thierry no. 3	3.90
Ostra Thierry no. 3 (2 unitats) + copa de cava	7.80

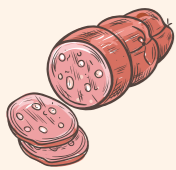


ENTREPANS



Hamburgueses Smash

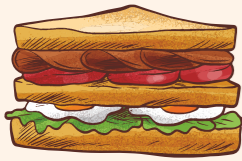
Americana, amb vedella black angus , bacó, ou ferrat, formatge Monterey Jack i ceba confitada	14.50
Xocala, amb vedella black angus , xampinyons, foie poêlé i salsa de tófona	15.80
Vegana Beyond , amb xampinyons, enciam, tomàquet, blat de moro i formatge vegà	12.30



Focaccies

Salmó fumat, alvocat , formatge fresc i ruca	8.00
Mortadel·la de festucs, scamorza affumicata , canonges i A.O.V.E.	8.00
Tomaquet km. 0 , mozzarella, bacó fumat i pesto	6.50

Biquinis amb pa de motlle abrioixat



Clàssic , de pernil i formatge	4.50
Trufat, amb pernil ibèric , formatge i salsa tartufata	7.50
Club Sandwich , amb enciam, tomàquet, ou dur, bacó, pernil dolç, emmental i maionesa	6.50

Clàssics amb pa de coca

Kiriki , conegut més enllà del Besòs, amb pit de pollastre de corral empanat, ceba caramelitzada, bacó, formatge Monterey Jack i la nostra salsa especial	10.50
El Serranito més ibèric, amb presa Ibèrica Joselito , pernil de <i>cebo de campo</i> , pebrot verd, formatge fos i truita a la francesa	9.50
Pernil ibèric Joselito 100% de gla	10.50
Pernil de <i>cebo de campo</i>	8.50
Formatge de cabra manxec curat	7.00

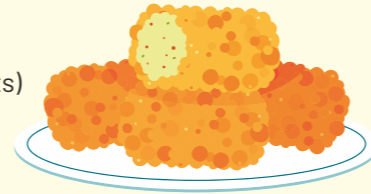
Especials amb pa de briox

Crispy Chicken , amb pollastre arrebossat amb panko, enciam, tomàquet i salsa Gochujang	8.50
Calamars amb maionesa negra de la seva tinta	9.00
Pulled pork fumat a la barbacoa , amb ou ferrat, formatge Monterey Jack i ceba cruixent	9.50
Salmó fumat amb cabrales gratinat i reducció de Pedro Ximénez	9.00
Sobrassada , ceba caramel·litzada i reducció de Xerès	7.50



PER COMPARTIR

Patates braves Xòcala	5.60
La nostra amanida russa	5.50
Hummus amb crudites i torradetes casolanes	5.50
Natxos amb guacamole i <i>picos de gallo</i>	7.50
Natxos complets, amb vedella, amanida gratinada, salsa cheddar i jalapeños	9.50
Alberginies braves , amb la nostra salsa i xipotle fumat	6.00
Xips d'alberginia amb mel de canya i encenalls de formatge de cabra	6.00
Calamarsons a l'andalusa	7.50
Calamars a la romana	15.00
Croquetes de pernil de gla (4 unitats)	8.00
Croquetes de gamba vermella (4 unitats)	10.00
Croquetes de carn d'olla (4 unitats)	8.00
Bunyols de bacallà a la colomenca	9.00
Morros fregits	5.00
Torreznos amb salsa kimchi	10.50
Fingers de pollastre	9.00
Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric	12.50
Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric i foie	14.50
Ous estrellats amb picada soriana Joselito i pebrots verds	12.00
Truita de patata poc feta a la minute individual	5.50
Ronyons al Xerès	6.00
Pincho moruno amb el nostre allioli especial	12.00
Cassoleta de carn magra amb tomàquet i pebrots	12.00
Cassoleta de Camembert fumat al Jósper amb torradetes	5.50

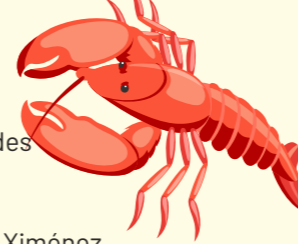


EMBOTITS I FORMATGES

Ració de pernil ibèric Joselito 100% de gla	22.00
Tapa de pernil ibèric Joselito 100% de gla	12.00
Combinat de pernil ibèric Joselito 100% gla i formatge manxec de cabra curat	22.00
Taula d'embotits: pernil i xoriço ibèric Joselito 100% gla, fuet i bull blanc i negre	20.00
Taula de formatges amb codony: Payoyo, Leyenda de Baztán Trufa, Comté, Flor de Neu i Cabrales	15.00
Pa de coca del Mossèn amb tomàquet	3.50

LES NOSTRES TAPES GOURMET

Musclos a la brasa a l'estil de Bruselles , amb patates fregides	6.50
Musclos a la brasa a l'estil thai	6.50
Tatakí de filet de vedella	15.00
Daus de filet de vedella amb foie poêlé i reducció de Pedro Ximénez	12.50
Tatakí de tonyina amb sèsam blanc i negre y salsa teriyaki	12.00
Llagosta amb ous ferrats	18.50



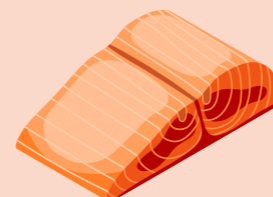
FRESC I HEALTHY



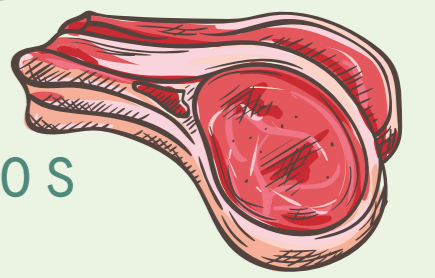
Amanida Cèsar , amb enciam romà, pollastre arrebossat en panko, bacó cruixent, tomàquets cherry, encenalls de parmesà i salsa Cèsar	13.50
Amanida de tomàquet Cor de Bou i ventresca	12.00
Amanida de fruita de temporada i formatge de cabra , amb ruca, nous, panses i vinagreta de fruits vermells	12.00
Amanida de salmó fumat , amb ruca, mozzarella, festucs i encenalls de parmesà	13.50
Burrata amb tomàquet concassé i pesto suau	12.50
Cebiche de corvina , amb ceba vermella, blat de moro, llima, cilantre i ají groc	14.00
Poke de tonyina , amb arròs, masago orange, alvocat, blat de moro, pastanaga, alga wakame, shichimi togarashi, sèsam negre i salsa ponzu	13.90
Poke de Salmó , amb arròs, masago orange, alvocat, blat de moro, pastanaga, alga wakame, sèsam negre i salsa ponzu	13.40
Poke d'heura , amb arròs, masago orange, alvocat, blat de moro, pastanaga, alga wakame, sèsam negre i salsa ponzu	14.90

ELS TÀRTARS

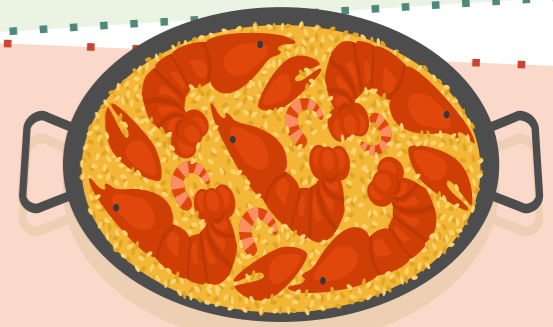
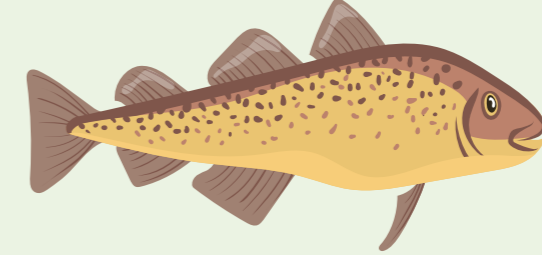
Tartar de salmó amb alvocat, tomàquet i soja	14.00
Tartar de tonyina amb alvocat i soja	16.00
Steak tàrtar de filet fumat , amb calvados, tàperes, mostassa de Dijon, ceba i tabasco	18.00



CARNS I PEIXOS



Entrecot premium de l'lom baix de vaca madurada de 350 g amb patates fregides o al caliu	19.50
Entraña de Black Angus de 300 g	16.50
Presa de porc ibèric Joselito de 300 g amb piquillos al pil-pil	24.00
Botifarra de Calaf amb seques	13.50
Bacallà a la colomenca gratinat amb allioli de codony i base d'espinacs i pinyons	16.50
Calamar de platja fresc a la brasa amb all i julivert	15.50



ARROSSOS

Fideuà marinera de gamba vermella i musclos	16.50
Risotto de parmesà amb pera escalivada i nous	14.00
Arròs del senyoret , amb gambes, musclos, secret i carxofes	16.50
Arròs amb sípia fresca i gamba vermella	21.00
Arròs caldós de gamba vermella, escamarlans, sípia i cloïsses	22.50
Arròs de verdures de temporada , amb llàgrimes de romesco	12.50
Arròs de txuleta basca madurada	21.00

EL RACÓ D'EN MARTÍN

Els nostres canelons casolans de rostit amb beixamel	12.00
Melós de vedella amb crema de corró de formatge de cabra i una base de parmentier trufat	12.00
Cua de brau feta a baixa temperatura	12.00
Tripa amb cap i pota	8.50

LES POSTRES

Coulant casolà de xocolata negra amb gelat de vainilla	5.00
Coulant de torrò Vicens amb gelat de llimona	5.00
Coulant de xocolata blanca o de dulce de leche amb gelat	6.00
Coulant de xocolata vegà o sense gluten	6.00
Mort per xocolata	5.00
Mel i mató de ca la Fina	5.00
Tiramisú casolà	5.00
Pastis de formatge casolà amb melmelada de nabius	5.00
Crema catalana	5.00
Torrija casolana amb gelat de torrò	5.00
Taula de formatges amb codony: Payoyo, Leyenda de Baztán Trufa, Comté, Flor de Neu i Cabrales	15.00
Bola de gelat al gust	4.50

