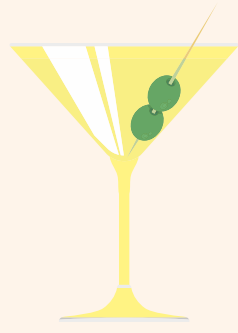


VERMÚS

MIRÓ blanco o negro casero	2.50
MIRÓ negro reserva	4.00
SIDERIT negro reserva	3.00
YZAGUIRRE negro reserva	3.50
MARTINI Bianco o Dry	3.50
PERUCCHI blanco o negro reserva	4.00
PETRONI DE ALBARIÑO blanco o negro	4.00
CAMPARI bitter	3.50
APEROL spritz	5.50
NEGRONI (cóctel)	9.00



CAVAS Y VINOS

Cavas

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



Blancos

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



Rosados

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



Tintos

Delampa, D.O. Jumilla <i>100% Monastrell</i>	copa	2.50	15.00
Viña Pomal Crianza, D.O.C.A. Rioja <i>100% Tempranillo</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% Tempranillo</i>			25.00
Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero <i>100% Tinta fina</i>			27.50



CÓCTELS



MOJITO Lima, menta, azúcar moreno, Habana Club y hielo	7.50
MOJITO DE FRUTAS Jarabe de fresa o sandía o maracuya, Habana Club, menta, lima y hielo	8.50
PIÑA COLADA Jarabe de coco, zumo de piña, leche, Habana Club, canela, naranja y hielo	8.50
DAIKIRI COLOMENSE FROZEN Zumo de limón, jarabe de fresa, Habana Club, frutos del bosque y hielo picado	8.00
MARGARITA Tequila José Cuervo, triple sec, zumo de limón, jarabe de azúcar, sal y hielo picado	8.50
NEGRONI Campari, ginebra, vermouth negro, piel de naranja y hielo	9.00
BRAMBLE Zumo de limón o lima, azúcar líquido, licor de mora Khuri y Beefeater	9.50
MANHATTAN Vermouth negro Miró, angostura amarga y Wild Turkey	9.00
OLD FASHIONED Piel de naranja, azúcar moreno, angostura amarga y Wild Turkey	9.50
MOSCOW MULE Zumo de limón, Absolut y ginger beer	9.00
APEROL SPRITZ Aperol y cava	5.50
COSMOPOLITAN Zumo de limón, Grand Marnier, Absolut y zumo de arándanos	9.00
CAIPIRINHA Limón, cachaça y azúcar de caña	7.50
CAIPIRINHA DE FRUTA Limón, cachaça, azúcar de caña y fruta	8.50
CAIPIROSKA Limón, vodka y azúcar de caña	7.50
SEX ON THE BEACH Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y zumo de arándanos	8.00
BLOODY MARY Salsa Perrins, tabasco, pimienta negra, zumo de limón, zumo de tomate, Absolut, sal y apio	10.00
SAN FRANCISCO Zumo de melocotón, zumo de piña, zumo de naranja, Licor 43 y granadina	8.00
SAN FRANCISCO SIN ALCOHOL Zumo de melocotón, zumo de piña, zumo de naranja y granadina	7.00

ALÉRGENOS

Si padece alguna alergia, tenga en cuenta que TODOS nuestros platos se producen en un mismo espacio y pueden contener trazas de varios alérgenos. Consulte con su camarero los posibles alérgenos de los platos que desee.

LAS MESAS DE GRUPO PUEDEN REALIZAR UN PAGO ÚNICO O PAGAR A PARTES IGUALES, NO DE FORMA INDIVIDUAL.

EL PRECIO DE LAS CONSUMICIONES EN LA TERRAZA SE INCREMENTARÁ EN 10 CTS.



VERMUTEANDO

Bol de patatas fritas de churrería Corominas	2.80
Aceitunas aliñadas de la abuela	2.50
Aceitunas rellenas	3.00
Combo Xòcala con patatas Corominas, boquerones, mejillones en escabeche y aceitunas rellenas	6.50



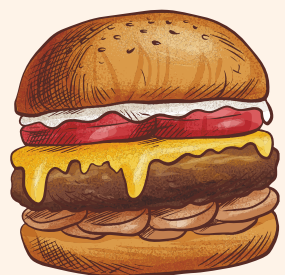
NUESTRAS LATAS

Berberechos de la ría	12.00
Mejillones de la ría	8.00
Almejas	9.00

Gilda de piparras y anchoa o boquerón (unidad)	1.50
Gilda riojana de anchoa y queso picante (unidad)	1.90
Anchoa "00" del Cantábrico (8 filetes) + pan de coca	15.00
Anchoa del Cantábrico (8 filetes) + pan de coca	10.00
Boquerones en vinagre	8.00
Ostra Thierry nº 3	3.90
Ostra Thierry nº 3 (2 unidades) + copa de cava	7.80

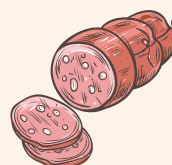


BOCADILLOS



Hamburguesas Smash

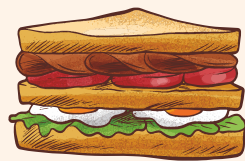
Americana , con ternera black angus, beicon, huevo frito, queso Monterey Jack y cebolla pochada	14.50
Xòcala , con ternera black angus, champiñones, foie poêlé y salsa de trufa	15.80
Vegana Beyond , con champiñones, lechuga, tomate, maíz y queso vegano	12.30



Focaccias

Salmón ahumado, aguacate , queso fresco y rúcula	8.00
Mortadela de pistachos , scamorza affumicata, canónigos y A.O.V.E.	8.00
Tomate km. 0 , mozzarella, beicon ahumado y pesto	6.50

Bikinis con pan de molde abriochado



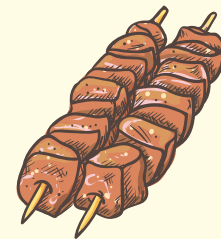
Clásico , de jamón y queso	4.50
Trufado , con jamón ibérico, queso y salsa tartufata	7.50
Club Sandwich , con lechuga, tomate, huevo duro, beicon, jamón dulce, emmental y mayonesa	6.50

Clásicos en pan de coca

Kiriki , conocido más allá del Besós, con pechuga de pollo de corral empanado, cebolla caramelizada, beicon, queso Monterey Jack y nuestra salsa especial	10.50
El Serranito más ibérico , con presa Ibérica Joselito, jamón de cebo de campo, pimienta verde, queso fundido y tortilla a la francesa	9.50
Jamón ibérico Joselito 100% de bellota	10.50
Jamón de cebo de campo	8.50
Queso de cabra manchego curado	7.00

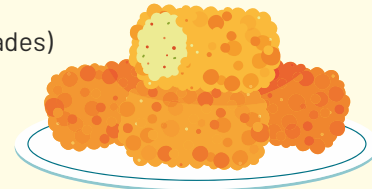
Especiales con pan de brioche

Crispy Chicken , con pollo rebozado con panko, lechuga, tomate y salsa Gochujang	8.50
Calamares con mayonesa negra de su tinta	9.00
Pulled pork ahumado a la barbacoa , con huevo frito, queso Monterey Jack y cebolla crujiente	9.50
Salmón ahumado con cabrales gratinado y reducción de Pedro Ximénez	9.00
Sobrasada , cebolla caramelizada y reducción de Jerez	7.50



PARA COMPARTIR

Patatas bravas Xòcala	5.60
Nuestra ensalada rusa	5.50
Hummus con crudites y tostaditas caseras	5.50
Nachos con guacamole y picos de gallo	7.50
Nachos completos, con ternera, ensalada gratinada, salsa cheddar y jalapeños	9.50
Berenjenas bravas , con nuestra salsa y chipotle ahumado	6.00
Chips de berenjena con miel de caña y virutas de queso de cabra	6.00
Chipirones a la andaluza	7.50
Calamares a la romana	15.00
Croquetas de jamón de bellota (4 unidades)	8.00
Croquetas de gamba roja (4 unidades)	10.00
Croquetas de cocido (4 unidades)	8.00
Buñuelos de bacalao a la colomenca	9.00
Morros fritos	5.00
Torreznos en salsa kimchi	10.50
Fingers de pollo	9.00
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	12.50
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico y foie	14.50
Huevos estrellados con picadura soriana Joselito y pimientos verdes	12.00
Tortilla de patata poco hecha a la minute individual	5.50
Riñones al Jerez	6.00
Pincho moruno con nuestro alioli especial	12.00
Cazuelita de carne magra con tomate y pimientos	12.00
Cazuelita de Camembert ahumado al Jòsper con tostaditas	5.50

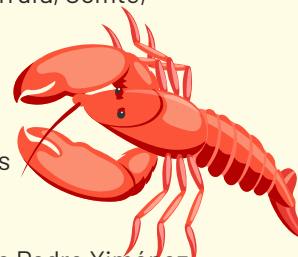


EMBUTIDOS Y QUESOS

Ración de jamón ibérico Joselito 100% de bellota	22.00
Tapa de jamón ibérico Joselito 100% de bellota	12.00
Combinado de jamón ibérico Joselito 100% bellota y queso manchego de cabra curado	22.00
Tabla de embutidos: jamón y chorizo ibéricos Joselito 100% bellota, fuet y bull blanco y negro	20.00
Tabla de quesos con membrillo: Payoyo, Leyenda de Baztán Trufa, Comté, Flor de Neu y Cabrales	15.00
Pan de coca del Mossèn con tomate	3.50

NUESTRAS TAPAS GOURMET

Mejillones a la brasa al estilo de Bruselas, con patatas fritas	6.50
Mejillones a la brasa al estilo thai	6.50
Tataki de solomillo de ternera	15.00
Dados de solomillo de ternera con foie poêlé y reducción de Pedro Ximénez	12.50
Tataki de atún con sésamo blanco y negro y salsa teriyaki	12.00
Langosta con huevos fritos	18.50



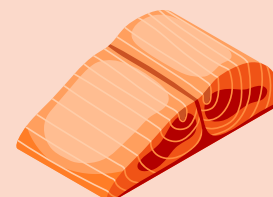
FRESCO Y HEALTHY

Ensalada César , con lechuga romana, pollo rebozado en panko, beicon crujiente, tomates cherry, virutas de parmesano y salsa César	13.50
Ensalada de tomate Cor de Bou y ventresca	12.00
Ensalada de fruta de temporada y queso de cabra, con rúcula, nueces, pasas y vinagreta de frutos rojos	12.00
Ensalada de salmón ahumado , con rúcula, mozzarella, pistachos y virutas de parmesano	13.50
Burrata con tomate concassé y pesto suave	12.50
Cebiche de corvina , con cebolla roja, maíz, lima, cilantro y ají amarillo	14.00
Poke de atún , con arroz, masago orange, aguacate, maíz, zanahoria, alga wakame, shichimi togarashi, sésamo negro y salsa ponzu	13.90
Poke de Salmón , con arroz, masago orange, aguacate, maíz, zanahoria, alga wakame, sésamo negro y salsa ponzu	13.40
Poke de heura , con arroz, masago orange, aguacate, maíz, zanahoria, alga wakame, sésamo negro y salsa ponzu	14.40

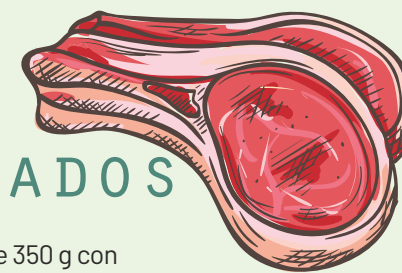


LOS TARTARS

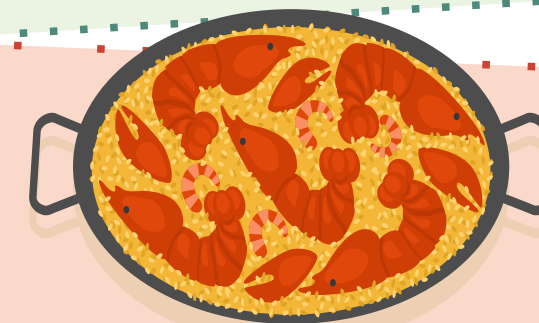
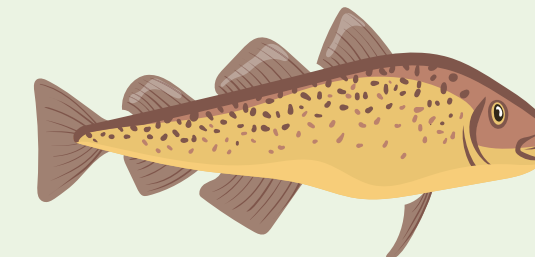
Tartar de salmón con aguacate, tomate y soja	14.00
Tartar de atún con aguacate y soja	16.00
Steak tartar de solomillo ahumado , con calvados, alcaparras, mostaza de Dijon, cebolla y tabasco	18.00



CARNES Y PESCADOS



Entrecot premium de lomo bajo de vaca madurada de 350 g con patatas fritas o al caliu	19.50
Entraña de Black Angus de 300 g	16.50
Presa de cerdo ibérico Joselito de 300 g con piquillos al pil-pil	24.00
Butifarra de Calaf con alubias	13.50
Bacalao a la colomenca gratinado con alioli de membrillo y base de espinacas y piñones	16.50
Calamar de playa fresco a la brasa con ajo y perejil	15.50



ARROCES

Fideuá marinera de gamba roja y mejillones	16.50
Risotto de parmesano con pera escalivada y nueces	14.00
Arroz del senyoret , con gambas, mejillones, secreto y alcachofas	16.50
Arroz con sepia fresca y gamba roja	21.00
Arroz caldoso de gamba roja, cigalas, sepia y almejas	22.50
Arroz de verduras de temporada , con lágrimas de romesco	12.50
Arroz de txuleta vasca madurada	21.00

EL RINCÓN DE MARTÍN

Nuestros canelones caseros de rustido con bechamel	12.00
Meloso de ternera con crema de rulo de queso de cabra y una base de parmentier trufado	12.00
Rabo de toro hecho a baja temperatura	12.00
Callos con cap i pota	8.50

LOS POSTRES

Coulant casero de chocolate negro con helado de vainilla	5.00
Coulant de turrón Vicens con helado de limón	5.00
Coulant de chocolate blanco o de dulce de leche con helado	6.00
Coulant de chocolate vegano o sin gluten	6.00
Muerte por chocolate	5.00
Mel i mató de ca la Fina	5.00
Tiramisú casero	5.00
Tarta de queso casera con mermelada de arándanos	5.00
Crema catalana	5.00
Torrija casera con helado de turrón	5.00
Tabla de quesos con membrillo: Payoyo, Leyenda de Baztán Trufa, Comté, Flor de Neu y Cabrales	15.00
Bola de helado al gusto	4.50

