

VERMUTS

Miró blanc o negre casolà	2,50
Siderit negre reserva	3,00
Yzaguirre blanc o negre reserva	3,50
Martini Bianco o Rosso	3,50



CAVES I VINS
Caves

Roger de Flor Brut Nature		
Xarel·lo, Macabeu i Parellada		
Raimat El Cim del Turó Brut Nature Reserva		
Chardonnay i Pinot Noir		
Parxet Brut Reserva		
Xarel·lo, Macabeu i Parellada		



Blancs

Ojo Plato, D.O. Rueda		
100% Verdejo		
Can Matons, D.O. Alella		
100% Xarel·lo		
Pazo San Mauro, D.O. Rías Baixas		
100% Albariño		

Rosats

Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		
Garnatxa i Pinot Noir		

Negres

Rioja Joven Destacado, D.O. Rioja		
100% Ull de llebre		
Viña Pomal Crianza, D.O.C.A. Rioja		
100% Ull de llebre		
Ceres Crianza, D.O. Ribera del Duero		
100% Tinta fina		
Vicalanda Cepas Viejas Reserva, D.O.C.A. Rioja		
100% Ull de llebre		
Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero		
100% Tinta fina		

Sangries i combinats amb vi

Sangria de vi	18,00
Sangria de cava	18,00
Copa de tinto de verano	3,20
Gerra de tinto de verano	4,30
Copa de tinto de verano amb granissat	4,60
Gerra de tinto de verano amb granissat	5,60
Copa de calimocho	4,50
Gerra de calimocho	6,00



CÒCTELS



Mojito	8,00
Llima, menta, sucre bru, Havana Club i gel	
Mojito de fruites	9,00
Xarop de maduixa o síndria o maracuià, Havana Club, menta, llima i gel	
Piña colada	9,00
Xarop de coco, suc de pinya, llet, Havana Club, canyella, taronja i gel	
Daikiri clàssic o de maduixa	9,00
Suc de llimona, xarop de maduixa, Havana Club, fruits del bosc i gel picat	
Margarita	9,00
Tequila José Cuervo, triple sec, suc de llima, xarop de sucre, sal i gel picat	
Negroni	9,50
Campari, ginebra, vermut negre, pell de taronja i gel	
Manhattan	9,50
Vermut negre Miró, angostura amarga i Wild Turkey	
Old Fashioned	9,50
Pell de taronja, sucre bru, angostura amarga i Wild Turkey	
Moscow Mule	9,00
Suc de llima, Absolut i ginger beer	
Aperol Spritz	6,50
Aperol i cava	
Cosmopolitan	9,50
Suc de llima, Grand Marnier, Absolut i suc de nabius	
Caipirinha	8,00
Llima, cachaça i sucre de canya	
Caipirinha de maracuià	9,00
Llima, cachaça, sucre de canya i maracuià	
Caipiroska	8,00
Llima, vodka i sucre de canya	
Sex On the Beach	8,50
Vodka, licor de préssec, suc de taronja i suc de nabius	
Bloody Mary	10,00
Salsa Perrins, tabasco, pebre negre, suc de llimona, suc de tomàquet, Absolut, sal i api	
San Francisco	9,00
Suc de préssec, suc de pinya, suc de taronja, Licor 43 i granadina	
San Francisco sin alcohol	8,00
Suc de préssec, suc de pinya, suc de taronja, Licor 43 i granadina	



CERVESES



	canya	copa	gerra	ampolla
Àmbar especial	1,70	2,30	3,40	2,40
Àmbar torrada	1.70	2.60	4,10	
Àmbar Morena				2,50
Àmbar IPA				3,00
Àmbar sense gluten				2,70
Àmbar 0.0				2,90
Àmbar 0.0 sense gluten				2,70
Radler barril	1,70	2,30	3,40	
Clara amb granissat		3,90	5,40	
Radler sense alcohol				2,30
Moritz clàssica				2,50
Moritz Bruta sense filtrar				3,50
Moritz 7				2,50
Epidor	2,30	2,90	4,00	3,10
Pilsner Urquell				3,80
Corona				3,50



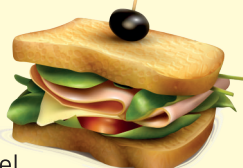
DE VERMUT

Bol de patates xip de xurreria	3,00
Olives farcides	3,60
Olives picants	4,00
Olives amanides	3,50
Gilda d'anxova , piparra, tomàquet sec i oliva gordal	2,50
Gilda de cecina , formatge i oliva farcida	2,50
Gilda matrimoni , amb anxova, seitó, piparra, tomàquet sec i oliva gordal	2,70
Combo Xòcala amb patates Corominas, seitons, musclos en escabetx i olives farcides	8,00
Escopinyes Piqué 35/45 de la ria	12,00
Musclos en escabetx 10/12	8,00
6 filets d'anxova del Cantàbric amb torradetes	10,00
6 seitons en vinagre	8,00
Amanida russa de la casa, amb extra de ventresca i anxoves, piparres i carasatu	8,50
Ostra francesa Amelie nº 2	5,00
2 Ostres Amelie nº 2 + copa de cava	10,00
Daus de salmó fumat amb crema de formatge, mel de tòfona i carasatu	15,50



BIQUINIS

Clàssic , de pernil i formatge	5,50
Trufat , amb pernil ibèric, formatge i salsa tartufata	7,50
Mallorquí , de sobrassada ibèrica amb formatge maó i mel	7,50
De pastrami , ceba adobada, maionesa de mostassa antiga i tàperes	9,00



AMB PA DE COCA

Pernil ibèric de cebo de campo	10,00
Pernil Ibèric de cebo de campo amb brie	11,00
Kiriki , conegut més enllà del Besòs, amb pit de pollastre de corral empanat, ceba caramel·litzada, bacó, formatge Monterey Jack i la nostra salsa especial	13,00
El Madrileny , amb calamars a l'andalusa i allioli negre	13,50
Chicken , amb contracuixa de pollastre de corral adobat, formatge fumat, pebrots i la nostra salsa especial andalusa	12,00
Formatge curat 100% de cabra	9,00
Formatge curat de cabra amb anxoves	12,00



MOLLETES D'ANTEQUERA

De pinxos (nova recepta), de filet de vedella, el nostre adob especial i all i oli	10,00
De torreznos de Sòria fets a baixa temperatura, pebrots verds fregits i la nostra salsa kimchi	8,00
De pernil Ibèric de cebo de campo	8,00
De salmó marinat a casa, ruca, formatge crema i pesto	10,00
De pop a la gallega , amb emulsió de patata i pebre vermell de la vera, formatge Sant Simó fumat fos i ceba cruixent	10,00
De xoripan argentí amb xoriço crioll i chimichurri casolà	8,00
De galta de porc feta a baixa temperatura, amb formatge Monterey Jack fos, ceba adobada, rucula i salsa barbacoa de cervesa fumada	8,00
Autentic chivito uruguaià amb filet de vedella, pernil dolç, bacó, formatge emmental, ou ferrat, enciam i tomàquet	15,50



VERD I SABORÓS

Cèsar , al nostre estil, amb pit de pollastre a la brasa, enciam, tomàquet, crostons, parmesà, salsa Cèsar i bacó cruixent	10,00
De tomàquet km 0 de temporada amb burrata, daus de salmó fumat i escates de sal marina. Recomanada.	12,00
De formatge de cabra arrebossat fumat , melmelada de kalamata, tomàquet, enciam i avellanes torrades	11,00

PER A PICAR I GAUDIR

Patates braves Xòcala	6,00
Aletes de pollastre de corral amb romesco picant	11,00
4 croquetes de pernil ibèric	8,00
4 croquetes de gambes amb allada i pop , amb llàgrima de salsa americana	8,00
4 roques de bacallà amb romesco	8,50
Bomba Xòcala a l'estil de la Barceloneta amb allioli d'all confitat	5,00
Trio d'hummus : clàssic, d'albergínia i de remolatxa	7,00
Nachos amb vedella, adobada i gratinada, guacamole , salsa cheddar i jalapenys	11,50
Fingers de pollastre amb maionesa cítrica	10,00
Torreznos de Sòria amb salsa kimchi	13,00
Saltejat de fantasies cotxineres : morcilla de Burgos, xistorra i torreznos amb ceba caramel·litzada	12,00
Truita de patates amb xistorra i pebrots verds fregits	12,00
Ous trencats amb pernil ibèric	12,50
Ous trencats amb xistorra d'Arbizu i pebrots verds	12,00
Giozes de cua de brau amb salsa sweet chili	8,50
Albergínies fregides amb mel de canya i llima i formatge de cabra	6,50
Amanida russa de la casa, amb extra de ventresca i anxoves, piparres i carasatu	8,50
Musclos bouchot al Jósper	10,00
Cassola de pop , gambes amb allada i xampinyons	15,00
Calamar fresc nacional a l'andalusa amb maionesa cítrica	12,00
Calamar fresc nacional a la planxa amb all i julivert	14,00
Rejos fregits a l'andalusa	8,00
Tripa amb cap i pota	8,50
Pinxos moruns (nova recepta) de filet de vedella amb el nostre adob	12,00



EMBOTITS

	½ ració de 50 g	ració de 100 g
Pernil d'espatlla ibèrica gla 100% D.O.	12,00	18,00
Formatge curat de cabra 100%	10,00	15,00
Combinat de pernil d'espatlla ibèrica gla 100% D.O. i formatge curat de cabra 100%	16,50	20,00
Plat combinat d'embotit Xòcala : Espatlla ibèrica de gla, formatge de cabra curat, botifarra Brunó blanca, botifarra negra i bisbe negre		
Ració de coca del Maresme amb tomàquet		2,50

EMPANADES ARGENTINES

Formatge i albergínia	3,75
Xoriço picant i formatge	3,50
Formatge de cabra i bacó	3,75
Carn tallada amb ganivet	3,50
Espinacs i parmesà	3,50
Carn i carabaça	3,50
2 empanades per triar + beguda	7,00



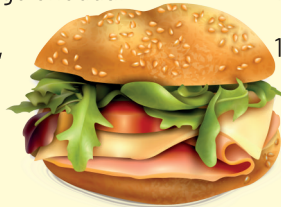
MILANESES DE VEDELLA O POLLASTRE

Napolitana, amb tomàquet, pernil dolç , mozzarella i orenga	13,50
A cavall, amb mozzarella, 2 ous ferrats i bacó	14,00
Calabresa, amb pepperoni , mozzarella i oli picant	13,50
Provolone, amb olives negres laminades, pernil i orenga	14,00
Totes acompanyades de patates fregides	

BURGERS I CARNS

Burgers smash de 180 g de vaca madurada

Americana , de vedella black angus, amb bacó, ou ferrat, formatge Monterey Jack i ceba sofregida a foc lent	13,50
Doble cheese burger , amb salsa cheddar i formatge Monterey Jack, bacó, ceba crisp i cogombrets	14,50
Trufada , amb tòfona, ou ferrat i emmental	13,50
Roll burger de bacó , amb guacamole casolà, formatge cheddar i maionesa al pebre vermell de la vera	13,50
Vegan burger Beyond , amb formatge vegà, chipotle, alvocat amanit i tomàquet pera	15,50



Tots els nostres burgers van amb patates fregides

Carns

Entrecot madurat de 300 g amb patates fregides i pebrots confitats	17,00
Entranya de black angus amb guarnició	12,00
Doble hamburguesa smash de vaca madurada al plat amb formatge cheddar, patates fregides i ou ferrat	12,50
Pit de pollastre filetejat a la planxa amb ou i patates fregits	12,00

ARROSSOS AMB GUST

Fideuà marinera de gamba vermella i musclos	17,50
Arròs del senyoret , amb gambes, musclos, secret i carxofes	18,00
Arròs caldós de llamàntol fresc , sípia, gamba vermella i cloïsses	25,00
Arròs de txuleta basca madurada	23,00
Arròs de verdures de temporada , amb llàgrimes de romesco	15,00

UN XIC DE DOLÇOR

Cremós de mató , taronja i gelat de iogurt	5,50
Pannacotta de xocolata blanca, garrapinyades i gelat de galeta	5,50
Flam d'ou casolà amb dulce de leche	5,50
Pastís de formatge de Don Martín	5,50
Tiramisú casolà	5,50
Crema catalana	5,50
Coulant de xocolata negra	6,50
Coulant de xocolata blanca	6,50
Coulant de dulce de leche	6,50



Gelats i sorbets : llimona, dolç de llet, iogurt o gersd	6,50
---	------

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.