

VERMÚS

Miró blanco o negro casero	2,50
Siderit negro reserva	3,00
Yzaguirre blanco o negro reserva	3,50
Martini Bianco o Rosso	3,50



CAVAS Y VINOS
Cavas

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



Blancos

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

Rosados

Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		
Garnacha y Pinot Noir		

Tintos

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

Sangrías y combinados con vino

Sangría de vino	18,00
Sangría de cava	18,00
Copa de tinto de verano	3,20
Jarra de tinto de verano	4,30
Copa de tinto de verano con granizado	4,60
Jarra de tinto de verano con granizado	5,60
Copa de calimocho	4,50
Jarra de calimocho	6,00



CÓCTELS



Mojito	8,00
Lima, menta, azúcar moreno, Havana Club y hielo	
Mojito de frutas	9,00
Jarabe de fresa o sandía o maracuya, Havana Club, menta, lima y hielo	
Piña colada	9,00
Jarabe de coco, zumo de piña, leche, Havana Club, canela, naranja y hielo	
Daikiri clásico o de fresa	9,00
Zumo de limón, jarabe de fresa, Havana Club, frutos del bosque y hielo picado	
Margarita	9,00
Tequila José Cuervo, triple sec, zumo de limón, jarabe de azúcar, sal y hielo picado	
Negroni	9,50
Campari, ginebra, vermú negro, piel de naranja y hielo	
Manhattan	9,50
Vermú negro Miró, angostura amarga y Wild Turkey	
Old Fashioned	9,50
Piel de naranja, azúcar moreno, angostura amarga y Wild Turkey	
Moscow Mule	9,00
Zumo de lima, Absolut y ginger beer	
Aperol Spritz	6,50
Aperol y cava	
Cosmopolitan	9,50
Zumo de limón, Grand Marnier, Absolut y zumo de arándanos	
Caipirinha	8,00
Limón, cachaça y azúcar de caña	
Caipirinha de maracuyá	9,00
Limón, cachaça, azúcar de caña y maracuyá	
Caipiroska	8,00
Limón, vodka y azúcar de caña	
Sex On the Beach	8,50
Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y zumo de arándanos	
Bloody Mary	10,00
Salsa Perrins, tabasco, pimienta negra, zumo de limón, zumo de tomate, Absolut, sal y apio	
San Francisco	9,00
Zumo de melocotón, zumo de piña, zumo de naranja, Licor 43 y granadina	
San Francisco sin alcohol	8,00
Zumo de melocotón, zumo de piña, zumo de naranja y granadina	



CERVEZAS

	caña	copa	jarra	botella
Ámbar especial	1,70	2,30	3,40	2,40
Ámbar tostada 0.0	1.70	2.60	4,10	
Ámbar Morena				2,50
Ámbar IPA				3,00
Ámbar sin gluten				2,70
Ámbar 0.0				2,90
Ámbar 0.0 sin gluten				2,70
Radler barril	1,70	2,30	3,40	
Clara con granizado		3,90	5,40	
Radler sin alcohol				2,30
Moritz clásica				2,50
Moritz Bruta sin filtrar				3,50
Moritz 7				2,50
Epidor	2,30	2,90	4,00	3,10
Pilsner Urquell				3,80
Corona				3,50



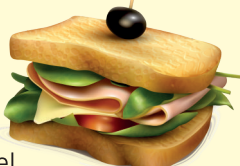
VERMUTEO

Bol de patatas chip de churrería	3,00
Aceitunas rellenas	3,60
Aceitunas picantes	4,00
Aceitunas aliñadas	3,50
Gilda de anchoa , piparra, tomate seco y oliva gordal	2,50
Gilda de cecina , queso y oliva rellena	2,50
Gilda matrimoni , con anchoa, boquerón, piparra, tomate seco y oliva gordal	2,70
Combo Xòcala con patatas Corominas, boquerones, mejillones en escabeche y aceitunas rellenas	8,00
Berberechos Piqué 35/45 de la ría	12,00
Mejillones en escabeche 10/12	8,00
6 filetes de anchoa del Cantábrico con tostaditas	10,00
6 boquerones en vinagre	8,00
Ensaladilla rusa de la casa, con extra de ventresca y anchoas, piparras y carasatu	8,50
Ostra francesa Amelie nº 2	5,00
2 Ostras Amelie nº 2 + copa de cava	10,00
Dados de salmón ahumado con crema de queso, miel de trufa y carasatu	15,50



BIKINIS

Clásico , de jamón y queso	5,50
Trufado , con jamón ibérico, queso y salsa tartufata	7,50
Mallorquín , de sobrasada ibérica con queso mahón y miel	7,50
De pastrami , cebolla encurtida, mayonesa de mostaza antigua y alcaparras	9,00



EN PAN DE COCA

Jamon ibérico de cebo de campo	10,00
Jamon ibérico de cebo de campo con brie	11,00
Kiriki , conocido más allá del Besós, con pechuga de pollo de corral empanado, cebolla caramelizada, beicon, queso Monterey Jack y nuestra salsa especial	13,00
El Madrileño , con calamares a la andaluza y alioli negro	13,50
Chicken , con contramuslo de pollo de corral adobado, queso ahumado, pimientos y nuestra salsa especial andaluza	12,00
Queso curado 100% de cabra	9,00
Queso curado de cabra con anchoas	12,00



MOLLETES DE ANTEQUERA

De pinchos , (nueva receta) de solomillo de ternera, nuestro adobo especial y alioli	10,00
De torreznos de Soria hechos a baja temperatura, pimientos verdes fritos y nuestra salsa kimchi	8,00
De jamón Ibérico de cebo de campo	8,00
De salmón marinado en casa, rúcula, queso crema y pesto	10,00
De pulpo a la gallega , con emulsión de patata y pimentón de la vera, queso San Simón ahumado fundido y cebolla crujiente	10,00
De choripán argentino , con chorizo criollo y chimichurri casero	8,00
De carrillera de cerdo hecha a baja temperatura, con queso Monterey Jack fundido, cebolla encurtida, rucula y salsa barbacoa de cerveza ahumada	8,00
Auténtico chivito uruguayo con solomillo de ternera, jamón york, beicon, queso emmental, huevo frito, lechuga y tomate	15,50



VERDE Y SABROSO

César , a nuestro estilo, con pechuga a la brasa, lechuga, tomate, picatostes, parmesano, salsa César y beicon crujiente	10,00
De tomate km 0 de temporada con burrata, dados de salmon ahumado y escamas de sal marina. Recomendada.	12,00
De queso de cabra rebozado ahumado , mermelada de kalamata, tomate, lechuga y avellanas tostadas	11,00

PARA PICAR Y DISFRUTAR

Patatas bravas Xòcala	6,00
Alitas de pollo de corral en romesco picante	11,00
4 croquetas de jamón ibérico	8,00
4 croquetas de gambas al ajillo y pulpo , con lagrima de salsa americana	8,00
4 rocas de bacalao con romesco	8,50
Bomba Xòcala al estilo de la Barceloneta con alioli de ajo confitado	5,00
Trio de hummus : clásico, de berenjena y de remolacha	7,00
Nachos con ternera, adobada y gratinada, guacamole , salsa cheddar y jalapeños	11,50
Fingers de pollo con mayonesa cítrica	10,00
Torreznos de Soria con salsa kimchi	13,00
Salteado de fantasias cochineras : morcilla de Burgos, chistorra y torreznos con cebolla caramelizada	12,00
Tortilla de patatas con chistorra y pimientos verdes fritos	12,00
Huevos rotos con jamón ibérico	12,50
Huevos rotos con chistorra de Arbizu y pimientos verdes	12,00
Gyozas de rabo de toro con salsa sweet chili	8,50
Berenjenas fritas con miel de caña y lima y queso de cabra	6,50
Ensaladilla rusa de la casa, con extra de ventresca y anchoas, piparras y carasatu	8,50
Mejillones bouchot al Jósper	10,00
Cazuela de pulpo , gambas al ajillo y champiñones	15,00
Calamar fresco nacional a la andaluza con mayonesa cítrica	12,00
Calamar fresco nacional a la plancha con ajo y perejil	14,00
Rejos fritos a la andaluza	8,00
Callos con cap i pota	8,50
Pinchos morunos (nueva receta) de solomillo de ternera con nuestro adobo	12,00



EMBUTIDOS

	½ ración de 50 g	ración de 100 g
Jamón de paleta ibérica bellota 100% D.O.	12,00	18,00
Queso curado de cabra 100%	10,00	15,00
Combinado de jamón de paleta ibérica bellota 100 % D.O. y queso curado de cabra 100%	16,50	20,00
Plato combinado de embutido Xòcala : Paleta ibérica de bellota, queso de cabra curado, butifarra Brunó blanca, butifarra negra y bisbe negro		
Ración de coca del Maresme con tomate		2,50

EMPANADAS ARGENTINAS



Queso y berenjena	3,75
Chorizo picante y queso	3,50
Queso de cabra y beicon	3,75
Carne cortada a cuchillo	3,50
Espinacas y parmesano	3,50
Carne y calabaza	3,50
2 empanadas a escoger + bebida	7,00

MILANESAS DE TERNERA O POLLO

Napolitana, con tomate, jamón dulce , mozzarella y orégano	13,50
A caballo, con mozzarella, 2 huevos fritos y beicon	14,00
Calabresa, con pepperoni , mozzarella y aceite picante	13,50
Provolone, con olivas negras laminadas, jamón y orégano	14,00
Todas acompañadas de patatas fritas	

BURGERS Y CARNES

Burgers smash de 180 g de vaca madurada

Americana , de ternera black angus, con beicon, huevo frito, queso Monterey Jack y cebolla pochada	13,50
Doble cheese burger , con salsa cheddar y queso Monterey Jack, beicon, cebolla crispy y pepinillos	14,50
Trufada , con trufa, huevo frito y emmental	13,50
Roll burger de beicon , con guacamole casero, queso cheddar y mayonesa al pimentón de la vera	13,50
Vegan burger Beyond , con queso vegano, chipotle, aguacate aliñado y tomate pera	15,50



Todos nuestras burgers van con patatas fritas

Carnes

Entrecot madurado de 300 g con patatas fritas y pimientos confitados	17,00
Entraña de black angus con guarnición	12,00
Doble hamburguesa smash de vaca madurada al plato con queso cheddar, huevo y patatas fritos	12,50
Pechuga fileteada a la plancha con huevo y patatas fritos	12,00

ARROCES CON SABOR

Fideuá marinera de gamba roja y mejillones	17,50
Arroz del senyoret , con gambas, mejillones, secreto y alcachofas	18,00
Arroz caldoso de bogavante fresco , sepia, gamba roja y almejas	25,00
Arroz de txuleta vasca madurada	23,00
Arroz de verduras de temporada , con lágrimas de romesco	15,00

UN TOQUE DULCE

Cremoso de mató , naranja y helado de yogurt	5,50
Pannacotta de chocolate blanco, garrapiñadas y helado de galleta	5,50
Flan de huevo casero con dulce de leche	5,50
Tarta de queso de Don Martín	5,50
Tiramisú casero	5,50
Crema catalana	5,50
Coulant de chocolate negro	6,50
Coulant de chocolate blanco	6,50
Coulant de dulce de leche	6,50



Helados y sorbetes: limón, dulce de leche, yogurt o frambuesa	6,50
---	------

ALÉRGENOS

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