

PANES / BREADS

Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal	3,50 €
Toasted flat bread with ripe tomatoes, oil and salt	
Pan de doble fermentación	2,75 €
Double fermented bread	
Picos para celíacos	3,50 €
Gluten-free breadsticks	

CURADOS / CURED

Surtido de quesos "El Nacional"	12,00 €
"El Nacional" cheese platter	
Paletilla ibérica de bellota (45 g) D.O. Guijuelo	10,00 €
Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) D.O. Guijuelo	

ENTRANTES / STARTERS

ENSALADAS / SALADS

De embutidos catalanes	7,50 €
With Catalan sausages	
De bacalao desalado con salsa xató	8,50 €
Desalted cod salad with xató sauce	
De quesos artesanos	8,50 €
With handmade cheeses	

PASTA / PASTA

Ricci con tartar de atún	8,50 €
Ricci with tuna tartare	
Macarrones rayados con boloñesa rústica y queso seco	8,50 €
Penne rigate with rustic Bolognese and dry cheese	
Raviolis de carne asada con crema de queso	8,50 €
Roast meat ravioli with cheese cream	

COCAS ARTESANAS / HOMEMADE PASTRIES

Con paletilla ibérica de bellota y rúcula	8,50 €
Pastry with acorn-fed Iberian shoulder ham and rocket	
De aceite con queso, jamón York y espinacas	8,50 €
Oil pastry with cheese, cooked ham and spinach	
De recapte con verdura escalivada y queso de cabra	8,50 €
Catalan crunchy bread with roasted vegetables and goat cheese	

COCAS FINAS... CON BASE DE TOMATE Y QUESO THIN PASTRIES... WITH A TOMATO AND CHEESE BASIS

Con brotes de lechuga	10,00 €
With lettuce sprouts	
Con butifarra "esparracada" (butifarra rasgada)	10,00 €
With butifarra esparracada (large ragged Catalan pork sausage)	
Con sobrasada ibérica	10,00 €
With Iberian sobrasada (cured pork red sausage)	

PARA TERMINAR / LAST BUT NOT LEAST

CREPS / CRÊPES

De limón con azúcar	6,50 €
Lemon crêpe with sugar	
De fresas y crema catalana	6,50 €
Strawberry crêpe and Catalan cream	
De dos chocolates	6,50 €
Two chocolate crêpe	

DEL DÍA / OF THE DAY

Pastelería	5,50 €
Patisserie	
Helado	5,50 €
Ice cream	
Macedonia de fruta	5,50 €
Fruit salad	

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Aviso para personas con alergias o intolerancias: consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.
Notice to guests with food allergies or intolerances: ask our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

APERITIVOS / APERITIFS

	Uva / Grape	D.O.	Copa Glass
Manzanilla Papirusa	Palomino Fino	Jerez	3,50 €
Fino Jarana	Palomino Fino	Jerez	3,50 €
Yzaguirre Rojo		Tarragona	4,00 €
Yzaguirre Blanco		Tarragona	4,00 €

CERVEZA DE BARRIL / DRAUGHT BEER

		Caña Half a pint 25 cl	Pinta Pint 50 cl	Botella Bottle
Estrella Damm	Cerveza mediterránea Mediterranean beer	2,50 €	4,75 €	3,50 €
Voll-Damm	Cerveza doble malta Double malt beer	3,00 €	5,50 €	3,50 €
Damm Lemon	Auténtica clara mediterránea The authentic Mediterranean shandy	2,50 €	4,75 €	3,50 €
Free Damm	Cerveza sin alcohol Alcohol-free beer			3,50 €
Daura	Cerveza sin gluten Gluten-free beer			3,50 €
Saaz	Cerveza muy suave Mild beer			3,50 €
Inedit 75 cl	Cerveza de malta y trigo con especias Malt and wheat beer brewed with spices			6,50 €

VINOS Y CAVA / WINES AND CAVA

	Uva / Grape	D.O.	Copa Glass 12 cl	Botella Bottle
BLANCO / WHITE				
Temps de Flors	Muscat, Xarel·lo y Gewürztraminer	Penedès	3,75 €	17,00 €
Sumarroca, Xarel·lo	Xarel·lo	Penedès	3,75 €	18,00 €
Afortunado	Verdejo	Rueda	4,00 €	18,00 €
ROSADO / ROSÉ				
Posidonia	Merlot y Tempranillo	Penedès	3,75 €	18,00 €
TINTO / RED				
Lan D-12	Tempranillo	Rioja	4,25 €	19,00 €
Tres al Cuadrado	Garnacha, Merlot y Tempranillo	Ribera de Queiles	4,75 €	22,00 €
Terral	Cabernet Franc y Syrah	Penedès		22,00 €
CAVA				
Juvé y Camps, Reserva de la Familia	Macabeo, Parellada y Xarel·lo	Cava	4,75 €	27,00 €
SANGRÍA / SANGRIA				
Lolea de vino	Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot			20,00 €
Lolea de Cava				22,00 €
VINO DULCE / SWEET WINE				
Sumarroca, Humm	Muscat	Penedès	4,75 €	21,00 €