

PANES / BREAD

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

CURADOS / CURED

Surtido de quesos	12,00 €
Cheese platter	
Paletilla ibérica de bellota (45 g) D.O. Guijuelo	10,00 €
Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) D.O. Guijuelo	
Surtido de embutidos	12,00 €
Selection of cured meat and sausages	

ENTRANTES / STARTERS

ENSALADAS / SALADS

Ensalada de embutidos catalanes	10,50 €
Catalan sausages salad	
Ensalada de bacalao desalado con salsa xató	10,50 €
Desalted cod salad with “xató” sauce	
Ensalada de quesos artesanos	10,50 €
Salad of handmade cheeses	
Ensalada verde	10,50 €
Green salad	
Ensalada César con pollo confitado	11,50 €
Caesar salad with preserved chicken	

PASTA / PASTA

Macarrones con boloñesa rústica y queso seco	10,50 €
Penne rigate with rustic Bolognese and dry cheese	
Ravioli de carne asada con crema de queso	10,50 €
Roast meat ravioli with cheese cream	
Ricci con tartar de atún	10,50 €
Ricci with tuna tartare	
Canelones “La Paradeta”	12,50 €
“La Paradeta” Cannelloni	
Tallarín fresco con salsa pesto	12,00 €
Noodles with pesto sauce	
Tallarín fresco con salsa ibérica “La Paradeta”	12,00 €
Noodles with “La Paradeta” Iberian sauce	
Lasaña de pescado	13,00 €
Fish lasagne	

COCAS ARTESANAS / HOMEMADE PASTRIES

Coca artesana con paletilla ibérica de bellota, mozzarella y rúcula	10,75 €
Homemade pastry with acorn-fed Iberian shoulder ham, mozzarella and rocket	
Coca artesana de aceite con queso, jamón york y espinacas	10,50 €
Homemade oil pastry with cheese, cooked ham and spinach	
Coca de recapte con verdura escalivada y queso de cabra	10,00 €
Catalan crunchy bread with roasted vegetables and goat’s cheese	
Coca de recapte con verdura a la brasa y romesco	10,50 €
Catalan crunchy bread with charcoal-grilled vegetables and “romesco” (red pepper-based sauce)	
Coca de recapte con tomate fresco, cebolla confitada y mozzarella	10,50 €
Catalan crunchy bread with fresh tomato, confit onion and mozzarella	

COCAS FINAS / THIN PASTRIES

Coca fina con brotes de lechuga	10,75 €
Thin pastry with lettuce sprouts	
Coca fina con butifarra “esparracada”	10,75 €
Thin pastry with “butifarra esparracada” (large ragged Catalan pork sausage)	
Coca fina con sobrasada ibérica	10,75 €
Thin pastry with Iberian Majorcan sausage	
Coca fina con carpaccio de ternera, parmesano y rúcula	12,00 €
Thin pastry with veal carpaccio, Parmesan and rocket	
Coca fina con pisto confitado y salmón fresco	12,00 €
Thin pastry with preserved ratatouille and fresh salmon	

PARA TERMINAR / LAST BUT NOT LEAST

CREPS / CRÊPES

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

DEL DÍA / OF THE DAY

Pastel del día	5,50 €
Cake of the day	
Macedonia de fruta fresca	5,50 €
Fresh fruit salad	
Helados “Sandro Desii”	5,50 €
Sandro Desii ice creams	

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.
Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal.
Notice to people with food allergies or intolerances: ask our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.
This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff.

APERITIVOS / APERITIFS

	D.O. - UVA / GRAPE	COPA GLASS
Manzanilla Papirusa	Jerez - Palomino Fino	3,50 €
Fino Jarana	Jerez - Palomino Fino	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 autentic 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

	D.O. - UVA / GRAPE	COPA GLASS 12 CL	BOTELLA BOTTLE
BLANCO / WHITE			
Temps de Flors	Penedès - Muscat, Xarel-lo y Gewürztraminer	3,75 €	17,00 €
Sumarroca, Xarel-lo	Penedès - Xarel-lo	3,75 €	18,00 €
Afortunado	Rueda - Verdejo	4,00 €	18,00 €
ROSADO / ROSÉ			
Posidonia	Penedès - Merlot y Tempranillo	3,75 €	18,00 €
TINTO / RED			
Land D-12	Rioja - Tempranillo	4,25 €	19,00 €
Tres al Cuadrado	Ribera de Queiles - Garnacha, Merlot y Tempranillo	4,75 €	22,00 €
Terral	Penedès - Cabernet Franc y Syrah	---	22,00 €
CAVA			
Juvé y Camps, Reserva de la Familia	Cava - Macabeo, Parellada y Xarel-lo	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	Penedès - Muscat	4,75 €	21,00 €