

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) Guijuelo	12,00 €
Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) Guijuelo	
Surtido de embutidos	12,00 €
Selection of cured meats and sausages	

ENTRANTES / STARTERS

ENSALADAS / SALADS

Ensalada de embutidos catalanes	11,50 €
Catalan cured sausages salad	
Ensalada de bacalao desalado con salsa xató	11,50 €
Desalted cod salad with “xató” sauce	
Ensalada de quesos artesanos y nueces	11,50 €
Salad of artisan cheeses and walnuts	
Ensalada verde	10,50 €
Green salad	
Ensalada César con pollo y anchoas	11,50 €
Caesar salad with chicken and anchovies	
Ensaladilla de quinoa, huevo a baja temperatura y ventresca de atún	10,50 €
Quinoa salad, low-temperature cooked egg and tuna belly	
Hummus de calabaza con queso ricota y espinaca fresca	10,50 €
Pumpkin hummus with ricotta cheese and fresh spinach	
Ricci con tartar de atún	11,50 €
Ricci with tuna tartare	

HEALTHY BOWLS

Quinoa y langostinos	15,00 €
Quinoa and king prawn	
Trigo y rosbif	15,00 €
Wheat and roast beef	
Arroz y atún	15,00 €
Rice and tuna	
Lentejas y pollo	15,00 €
Lentils and 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	
Canelones “La Parada”	12,50 €
“La Parada” Cannelloni	
Tallarín fresco con salsa pesto y queso	12,00 €
Tagliatelle with pesto and cheese	
Tallarín fresco con salsa ibérica “La Parada”	12,00 €
Tagliatelle with “La Parada” Iberian sauce	
Lasaña de pescado y marisco	13,00 €
Fish and seafood lasagne	

COCAS ARTESANAS / HOMEMADE FLAT BREADS

Coca artesana con paletilla ibérica de bellota, mozzarella y rúcula	11,00 €
Homemade flat bread with acorn-fed Iberian shoulder ham, mozzarella and rocket	
Coca artesana de aceite con queso, jamón york y espinacas	10,50 €
Homemade oil flat bread with cheese, cooked ham and spinach	
Coca de recapte con verdura escalivada y queso de cabra	10,50 €
Catalan crunchy flat bread with roasted vegetables and goat’s cheese	
Coca de recapte con verdura a la brasa y romesco	11,00 €
Catalan crunchy flat 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 flat bread with fresh tomato, confit onion and mozzarella	

COCAS FINAS / THIN FLAT BREADS

Coca fina con brotes de lechuga y queso	10,75 €
Thin flat bread with lettuce sprouts and cheese	
Coca fina con butifarra “esparracada” y queso	11,00 €
Thin flat bread with “butifarra esparracada” (large ragged Catalan pork sausage) and cheese	
Coca fina con sobrasada ibérica y queso	11,00 €
Thin flat bread with Iberian Majorcan sausage and cheese	
Coca fina con carpaccio de ternera, parmesano y rúcula	12,00 €
Thin flat bread with veal carpaccio, parmesan and rocket	
Coca fina con pisto confitado, queso y salmón macerado con limón	12,00 €
Thin flat bread with candied ratatouille, cheese and lemon-macerated 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 artesano del día	6,00 €
Homemade cake of the day	
Macedonia de fruta fresca	5,50 €
Fresh fruit salad	
Vasitos de mango, yogur griego y granola	5,50 €
Mango, Greek yoghurt and granola cups	
Crema de leche de cabra con chía, arándanos y fresones	5,50 €
Goat’s milk cream with chia, blueberries and strawberries	

Refrescos	2,50 €
Soft drinks	
Agua 0,50 lt	2,50 €
Water	
Café	1,60 €
Black coffee	
Café cortado	1,80 €
Espresso macchiato	
Café con leche	2,20 €
White coffee	

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 / BEER

	CAÑA HALF A PINT 25 CL	PINTA PINT 50 CL	BOTELLA BOTTLE
Estrella Damm	2,50 €	4,75 €	3,50 €
Cerveza mediterránea			
Mediterranean beer			
Voll-Damm	---	---	3,50 €
Cerveza doble malta			
Double malt beer			
Damm Lemon	---	---	3,50 €
Auténtica clara mediterránea			
The autentic Mediterranean shandy			
Free Damm	---	---	3,50 €
Cerveza sin alcohol			
Alcohol-free beer			
Daura	---	---	3,50 €
Cerveza sin gluten			
Gluten-free beer			
Saaz	---	---	3,50 €
Cerveza muy suave			
Mild beer			
Inedit 75 cl	---	---	6,50 €
Cerveza de malta y trigo con especias			
Malt and wheat beer brewed with spices			

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	4,00 €	18,00 €
Afortunado	Rueda - Verdejo	4,00 €	18,00 €
ROSADO / ROSÉ			
Posidonia	Penedès - Merlot y Tempranillo	3,75 €	17,00 €
TINTO / RED			
Lan D-12	Rioja - Tempranillo	4,25 €	21,00 €
Tres al Cuadrado	Ribera de Queiles - Garnacha, Merlot y Tempranillo	5,00 €	23,00 €
Terral	Penedès - Cabernet Franc y Syrah	---	23,00 €
CAVA			
Juvé y Camps,	Cava - Macabeo, Parellada y Xarel-lo	4,75 €	28,00 €
Reserva de la Familia			
SANGRÍA / SANGRIA			
Lolea de vino	Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot	---	20,00 €
Lolea de Cava		---	24,00 €
VINO DULCE / SWEET WINE			
Sumarroca, Humm	Penedès - Muscat	4,75 €	24,00 €