

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	

CERVEZA | BEER

		CAÑA HALF A PINT 25 CL	PINTA PINT 50 CL	BOTELLA BOTTLE
Estrella Damm	Cerveza mediterránea Mediterranean beer	2,75 €	5,00 €	3,50 €
Voll-Damm	Cerveza doble malta Double malt beer	---	---	3,50 €
Damm Lemon	Auténtica clara mediterránea The authentic Mediterranean sandy	---	---	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

BLANCO | WHITE

Temps de Flors	Penedès - Muscat, Xarel·lo, 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, Tempranillo	3,75 €	17,00 €
-----------	-------------------------------	--------	---------

TINTO | RED

Sumarroca, Terral	Penedès - Cabernet Franc, Syrah	---	23,00 €
Bardos Romántica	Ribera del Duero - Tinta del País	5,00 €	23,00 €
Lan D-12	Rioja - Tempranillo	4,25 €	21,00 €

CAVA

Juvé y Camps, Reserva de la Familia	Cava - Macabeo, Parellada, Xarel·lo	5,50 €	29,00 €
Sumarroca, Núria Claverol Rosé	Cava - Pinot Noir	---	31,00 €

SANGRÍA | SANGRIA

Lolea de vino	Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot	---	20,00 €
Lolea de Cava		---	24,00 €
Tinto de verano Red wine and lemonade		5,50 €	---

VINO DULCE | SWEET WINE

Sumarroca, Humm	Penedès - Muscat	4,75 €	24,00 €
-----------------	------------------	--------	---------

APERITIVOS | APERITIFS

	D.O. - UVA D.O. - GRAPE	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Manzanilla Papirusa	Jerez - Palomino Fino	3,50 €	3,50 €
Fino Jarana	Jerez - Palomino Fino	3,50 €	3,50 €
Yzaguirre Rojo	Tarragona	4,00 €	4,00 €
Yzaguirre Blanco	Tarragona	4,00 €	4,00 €

LA PARADA

PANES | BREAD

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

CURADOS | CURED

Surtido de quesos	12,00 €
<i>Cheese platter</i>	
Paletilla ibérica de bellota (45 g) Guijuelo	12,00 €
<i>Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) Guijuelo</i>	
Surtido de embutidos	12,00 €
<i>Selection of cured meats and sausages</i>	

ENTRANTES | STARTERS

ENSALADAS | SALADS

Ensalada de bacalao desalado con salsa xató	11,50 €
<i>Desalted cod salad with “xató” sauce</i>	
Ensalada de quesos artesanos y nueces	11,50 €
<i>Artisanal cheese and walnut salad</i>	
Ensalada verde	10,50 €
<i>Green salad</i>	
Ensalada César con pollo y anchoas	11,50 €
<i>Caesar salad with chicken and anchovies</i>	
Ensaladilla de quinoa, huevo a baja temperatura y ventresca de atún	10,50 €
<i>Quinoa salad, low-temperature cooked egg and tuna belly</i>	
Hummus de calabaza con queso ricota y espinacas frescas	10,50 €
<i>Pumpkin hummus with ricotta cheese and fresh spinach</i>	
Ricci con tartar de atún	11,50 €
<i>Ricci with tuna tartare</i>	

HEALTHY BOWLS

Lentejas y pollo	Quínoa y langostinos	Arroz y atún	Cuscús y salmón marinado
(lentejas beluga, pechuga de pollo, mozzarella, manzana, rábano, col lombarda, col kale, pepino, cebolla tierna, pimiento rojo y verde, pasas, cilantro, vinagreta miso)	(quínoa roja y blanca, colas de langostinos cocidas, habas confitadas, champiñones portobello, puré de calabaza, pimiento rojo y verde, cebolla tierna, apio, coco seco laminado, salsa de queso)	(arroz basmati, arroz salvaje, arroz vietnamita frito, atún, rúcula selvática, semillas de sésamo, pimiento rojo y verde, cebolla tierna, aguacate, mango, zanahoria, tomates cereza rojos y amarillos, vinagreta de miso)	(cuscús, salmón marinado, salsa teriyaki, brócoli, tomates cereza, cebollitas encurtidas, brotes de soja, raíz de loto, granada, hummus de calabaza, vinagreta de mostaza)
<i>Lentils and chicken</i>	<i>Quinoa and king prawns</i>	<i>Rice and tuna</i>	<i>Couscous and marinated salmon</i>
(beluga lentils, chicken breast, mozzarella, apple, radishes, red cabbage, kale, cucumber, spring onion, red and green pepper, raisins, coriander, miso vinaigrette)	(red and white quinoa, cooked king prawn tails, pickled broad beans, portobello mushrooms, pumpkin purée, red and green pepper, spring onion, celery, dried coconut flakes)	(basmati and wild rice, Vietnamese fried rice, tuna, arugula, sesame seeds, red and green pepper, spring onion, avocado, mango, carrot, red and yellow cherry tomatoes, miso vinaigrette)	(couscous, marinated salmon, teriyaki sauce, broccoli, cherry tomatoes, pickled onions, bean sprouts, lotus root, pomegranate, pumpkin hummus, mustard vinaigrette)

IVA INCLUIDO

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. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

PASTA | PASTA

Macarrones con boloñesa rústica y queso seco	10,50 €
<i>Penne rigate with rustic bolognese and dry cheese</i>	
Ravioli de carne asada con crema de queso	10,50 €
<i>Roast meat ravioli with cream cheese</i>	
Ravioli de calabaza asada con salsa de rúcula y tomate seco	12,00 €
<i>Roasted pumpkin ravioli with rocket and a dried tomato sauce</i>	
Canelones “La Parada”	12,50 €
<i>“La Parada” Cannelloni</i>	
Tallarín fresco con salsa pesto y queso	12,00 €
<i>Tagliatelle with pesto and cheese</i>	
Tallarín fresco con salsa ibérica “La Parada”	12,00 €
<i>Tagliatelle with “La Parada” Iberian sauce</i>	

COCAS ARTESANAS | HOMEMADE FLAT BREADS

Coca artesana con paletilla ibérica de bellota, mozzarella y rúcula	11,00 €
<i>Homemade flat bread with acorn-fed Iberian shoulder ham, mozzarella and rocket</i>	
Coca artesana de aceite con queso, jamón york y espinacas	10,50 €
<i>Homemade oil flat bread with cheese, cooked ham and spinach</i>	
Coca de recapte con tomate fresco, cebolla confitada y mozzarella	10,50 €
<i>Catalan crunchy flat bread with fresh tomato, onion confit and mozzarella</i>	

COCAS FINAS | THIN FLAT BREADS

Coca fina con butifarra “esparracada” y queso	11,00 €
<i>Thin flat bread with “butifarra esparracada” (large ragged Catalan pork sausage) and cheese</i>	
Coca fina con sobrasada ibérica y queso	11,00 €
<i>Thin flat bread with Iberian Majorcan sausage and cheese</i>	
Coca fina con carpaccio de ternera, parmesano y rúcula	12,00 €
<i>Thin flat bread with veal carpaccio, parmesan and rocket</i>	
Coca fina con pisto confitado, queso y salmón macerado con limón	12,00 €
<i>Thin flat bread with ratatouille confit, cheese and lemon-macerated salmon</i>	

PARA TERMINAR | LAST BUT NOT LEAST

CREPS | CRÊPES

Crep de dos chocolates	6,50 €
<i>Double-chocolate crêpe</i>	
Crep de fresas y crema catalana	6,50 €
<i>Strawberry and Catalan cream crêpe</i>	
Crep de limón con azúcar	6,50 €
<i>Lemon crêpe with sugar</i>	

DEL DÍA | OF THE DAY

Crema catalana	5,50 €
<i>Catalan cream</i>	
Macedonia de fruta fresca	5,50 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Pastel artesano del día	6,00 €
<i>Homemade cake of the day</i>	

VAT INCLUDED

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakiasis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, egg, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.