



PARA COMPARTIR TO SHARE

Surtido de quesos artesanos <i>Selection of artisanal cheeses</i>	13,50 €
Paletilla ibérica de bellota (45 g) <i>Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g)</i>	16,25 €
Surtido de embutidos ibéricos <i>Selection of cured iberian meats and sausages</i>	17,00 €
Hummus de calabaza con queso Bauma crema ácida y espinacas frescas <i>Pumpkin hummus with Bauma cheese sour cream and fresh spinach</i>	11,50 €
Carpaccio de calabacín, avellanas, tomate seco y queso <i>Courgette carpaccio, hazelnuts, dried tomato and cheese</i>	12,75 €

ENTRANTES STARTERS

Ensalada de quesos artesanos y nueces <i>Artisanal cheese and walnut salad</i>	14,50 €
Ensalada verde <i>Green salad</i>	13,50 €
Ensalada César con pollo y anchoas <i>Caesar salad with chicken and anchovies</i>	15,00 €
Crema de zanahoria con naranja, jengibre y queso ricotta <i>Carrot cream with orange, ginger and ricotta cheese</i>	12,50 €
Gazpacho andaluz con crema de aguacate <i>Andalusian gazpacho with avocado cream</i>	12,50 €

HEALTHY BOWLS 17,50 €

Lentejas, pollo y...

mozzarella, manzana, rábano, col lombarda, col kale, pepino,
cebolla tierna, pimienta rojo y verde, pasas, cilantro, vinagreta
miso

Lentils, chicken and...

mozzarella, apple, radishes, red cabbage, kale, cucumber, spring onion,
red and green pepper, raisins, coriander, miso vinaigrette

Quinoa, langostinos y...

habas confitadas, champiñones portobello, puré de calabaza,
pimiento rojo y verde, cebolla tierna, apio, coco seco
laminado, salsa de queso

Quinoa, king prawns and...

pickled broad beans, portobello mushrooms, pumpkin purée, red and
green pepper, spring onion, celery, dried coconut flakes

Arroz, atún y...

rúcula selvática, semillas de sésamo, pimienta rojo y verde,
cebolla tierna, aguacate, mango, zanahoria, tomates cereza
rojos y amarillos, vinagreta de miso

Rice, tuna and...

rocket, sesame seeds, red and green pepper, spring onion, avocado,
mango, carrot, red and yellow cherry tomatoes, miso vinaigrette

Cuscús, salmón marinado y...

brócoli, tomates cereza, cebollitas encurtidas, brotes de soja,
chips de yuca, granada, hummus de calabaza, vinagreta de
mostaza

Couscous, marinated salmon and...

broccoli, cherry tomatoes, pickled onions, bean sprouts, cassava chips,
pomegranate, pumpkin hummus, mustard vinaigrette

Convierte tu healthy bowl en vegano sustituyendo
la proteína por tofu.

Make your healthy bowl vegan by replacing protein with tofu.

PASTA PASTA

Pasta fresca a escoger:

macarrones o tallarines con salsa al gusto:
boloñesa rústica, ibérica o pesto vegano 14,50 €

Fresh pasta of your choice:

macaroni or tagliatelles with your choice of sauce:
rustic bolognese, Iberian or vegan pesto.

Ravioli de carne asada con crema de queso 14,75 €
Roast meat ravioli with cream cheese

Ravioli de calabaza asada y seitán con
salsa de rúcula y tomate seco 14,75 €
*Roasted pumpkin and seitan ravioli with rocket
and sun-dried tomato sauce*

Falso risotto de setas de temporada 15,25 €
Pasta risotto of seasonal mushrooms

Canelones "La Parada" 15,50 €
"La Parada" cannelloni

Lasaña vegetal de berenjena y boloñesa
de verduras 14,75 €
Veggie lasagne of aubergine and vegetable bolognese

Arroz cremoso de langostinos con espárragos
verdes 17,50 €
Creamy king prawn rice with green asparagus

COCAS ARTESANAS Y COCAS FINAS

HOMEMADE FLAT BREADS AND THIN FLAT BREADS

Coca artesana con paletilla ibérica
de bellota, mozzarella y rúcula 13,50 €
*Homemade flat bread with acorn-fed Iberian
shoulder ham, mozzarella and rocket*

Coca de recapte con escalivada
y queso de cabra 13,50 €
*Catalan crunchy flat bread with roasted
vegetables and goat's cheese*

Coca de recapte con tomate fresco,
cebolla confitada y mozzarella 14,75 €
*Catalan crunchy flat bread with fresh tomato,
onion confit and mozzarella*

Coca fina con butifarra "esparracada",
queso y brotes 14,75 €
*Thin flat bread with "butifarra esparracada"
(large ragged Catalan pork sausage), cheese and sprouts*

Coca fina con sobrasada ibérica, queso
y brotes 14,75 €
*Thin flat bread with Iberian Majorcan sausage,
cheese and sprouts*

Coca fina con carpaccio de ternera,
parmesano y rúcula 14,75 €
Thin flat bread with veal carpaccio, parmesan and rocket

Coca fina con pisto confitado, queso,
salmón macerado con limón y rúcula 15,25 €
*Thin flat bread with ratatouille confit, cheese,
lemon-macerated salmon and rocket*

PANES BREAD

Pan de coca tostado con tomate de colgar,
aceite y sal 4,50 €
Toasted flat bread with ripe tomato, oil and salt

Mini baguette sin gluten 4,10 €
Gluten-free baguette



PARA TERMINAR LAST BUT NOT LEAST

CREPS CRÊPES

Crep de dos chocolates	7,50 €
<i>Double-chocolate crêpe</i>	
Crep de fresas y crema catalana	7,50 €
<i>Strawberry and Catalan cream crêpe</i>	
Crep de manzana y canela con crema pastelera	7,50 €
<i>Apple and cinnamon crêpe with pastry cream</i>	
Crep de limón y azúcar	7,50 €
<i>Lemon crêpe with sugar</i>	

DEL DÍA OF THE DAY

Crema catalana	6,50 €
<i>Catalan cream</i>	
Macedonia de fruta fresca	6,50 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Pastel artesano del día	7,00 €
<i>Homemade cake of the day</i>	

CAFÉS E INFUSIONES COFFEES AND INFUSIONS

Café solo	2,50 €
<i>Black coffee</i>	
Café cortado*	2,75 €
<i>Espresso macchiato*</i>	
Café con leche*	3,00 €
<i>White coffee*</i>	
Café americano	2,50 €
<i>Large black coffee</i>	
Capuchino*	3,00 €
<i>Cappuccino*</i>	
Leche con cacao*	2,50 €
<i>Milk with cocoa*</i>	
Chocolate caliente	4,00 €
<i>Hot chocolate</i>	
Chocolate caliente con bizcochos de soletilla	5,50 €
<i>Hot chocolate with ladyfingers</i>	
Infusiones Sans & Sans	4,00 €
<i>Sans & Sans teas</i>	
• Earl Grey Luxus	
• China Mai Feng	
• China Pu-erh	
• Ceilan Breakfast	
• Mint Splash	
• Rooibos	
• Cosmic Fruit	
• Jengibre Limón / <i>Ginger Lemon</i>	

*Disponemos de leche de vaca fresca entera y semidesnatada, bebida de soja y bebida de avena.

**We have whole and semi-skimmed fresh cow's milk, soy drink and oat drink.*

Refrescos	3,60 €
<i>Soft drinks</i>	
Agua 0,50 l	2,90 €
<i>Water</i>	
Zumos	4,50 €
<i>Juices</i>	

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, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfites, altramucos, 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. Este establecimiento facilita a sus clientes que puedan llevarse sin coste adicional los alimentos que no hayan consumido.

VAT INCLUDED. 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, 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. This establishment makes it easy for its customers to take away food that they have not consumed at no additional cost.

APERITIVOS APERITIFS

	COPA VERRE
St-Germain Spritz	10,00 €
Aperol Spritz	9,00 €
Martini Bianco	5,00 €
Martini Rosso	5,00 €
Yzaguirre Blanco	5,00 €
Yzaguirre Rojo	5,00 €

VINO BLANCO WHITE WINE

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Espelt Vailet ^(eco) , D.O. Empordà Garnatxa blanca, macabeu	5,25 €	20,50 €
Finca Vallejo , D.O. Rueda Verdejo	5,50 €	22,00 €
Martín Códax , D.O. Rías Baixas Albariño	5,90 €	25,00 €

VINO ROSADO ROSÉ WINE

Chivite Las Fincas , D.O. Navarra Garnacha negra	5,90 €	26,00 €
--	--------	---------

VINO TINTO RED WINE

L'Expressió del Priorat , D.O. Priorat Garnatxa, Carinyena	7,50 €	39,50 €
Valtravieso Crianza , D.O. Ribera del Duero / Tinto fino, merlot	6,50 €	29,50 €
Lan D-12 , D.O. Ca. Rioja Tempranillo	5,50 €	23,50 €

CAVA

Juvé & Camps Reserva de la Familia ^(eco) , D.O. Cava Macabeu, parellada, xarel·lo	6,90 €	36,00 €
--	--------	---------

SANGRÍA / SANGRIA El Nacional & St-Germain

Vino tinto <i>Red wine</i>	7,50 €	29,50 €
Cava <i>Cava</i>	7,50 €	29,50 €
Tinto de verano <i>Red wine and lemonade</i>	7,00 €	-

(eco) Ecológico: Menos sulfites, sin químicos ni aditivos.
Organic: Less sulfites, no chemicals or additives.

CERVEZAS BEERS

	CAÑA HALF A PINT (25 cl)	PINTA PINT (50 cl)	BOTELLA BOTTLE
Estrella Damm Cerveza mediterránea <i>Mediterranean beer</i>	3,60 €	6,70 €	3,85 €
Voll-Damm Cerveza doble malta <i>Double malt beer</i>	-	-	4,00 €
Damm Lemon Auténtica clara mediterránea <i>The authentic Mediterranean shandy</i>	-	-	3,85 €
Free Damm Cerveza sin alcohol <i>Alcohol-free beer</i>	-	-	3,85 €
Daura Cerveza sin gluten <i>Gluten-free beer</i>	-	-	3,85 €
Rosa blanca Cerveza lager lupulada mallorquina <i>Mallorcan hoppy lager beer</i>	-	-	3,85 €
Inedit 75 cl Cerveza de malta y trigo con especias <i>Malt and wheat beer brewed with spices</i>	-	-	7,75 €