BITES & SIPS

un rincón de sabor

Abierto todos los días de 08:30 hrs a 01:00 hrs

MENÚ

Todos nuestros productos son de proximidad y se elaboran con procesos sostenibles y eficientes para reducir la huella de carbono y fomentar la conciencia ambiental.

PASTELERÍA

COOKIES DE CHOCOLATE	5
CROISSANT DE PRALINÉ Y AVELLANAS	5
MUFFIN DE ARÁNDANOS	6
NUESTRAS GALLETAS BITES	5
PASTEL DE ZANAHORIA	10
TARTA DEL DÍA	10
POSTRE DEL DÍA	10

UN ANTOJO SALADO

HUEVOS BENEDICTINOS CON RABO DE TORO, SALMÓN AHUMADO SOSTENIBLE O ESPINACAS 24
(GL, H, L, SU, FS, S, P)
Muffin inglés tostado, huevo pochado, salsa holandesa

ENSALADA DE REMOLACHA (VG, SU, L, FS) 18
Ensalada de remolacha, anacardos, cebolla encurtida, remolachas heirloom

TOSTADA DE AGUACATE (GL, H, L, SU) 22
Pan de masa madre, queso feta, mini verduritas, huevo pochado

BOCADILLO DE PASTRAMI (GL, H, AP, MO, SU, L) 24
Pan brioche, mayonesa, mostaza, pepinillos, queso, chips trufadas

BOCADILLO DE POLLO Y AGUACATE (L, GL, H, S, SU) 24
Pan Brioche, aguacate, pollo marinado, chips trufadas

Servicio de pan (4€)

(GL) Gluten (CR) Crustáceos (H) Huevo (P) Pescado (C) Cacahuetes (S) Soja (L) Lacteos (FS) Frutos Secos (AP) Apio (MO) Mostaza (SE) Sesamo (SU) Sulfitos (AL) Altramuces (ML) Moluscos (CE) Carne de Cerdo (VG) Vegetariano (V) Vegano

Precios en Euros. 10% IVA Incluido. Tenemos a su disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas.

MENÚ

LIGERO Y SALUDABLE

ENSALADA DE BURRATA CON TOMATES Y AGUACATE (L, SU, VG) 26
Selección de tomates, aguacate, burrata, fresas, brotes de rúcula, vinagreta de hierbas

ENSALADA CÉSAR CAMPERA (GL, H, P, MO, SU, L, FS) 25
Brotes de lechuga, aderezo casero de anchoas, picatostes rústicos, lascas de parmesano, tomates cherry

Añada pollo o gambas marinadas (CR) +6

FLORES DE ALCACHOFA CON ROMESCO 23
(V, VG, GL, L, SU, FS, S)
Alcachofas, romesco, vinagreta de cebolla caramelizada y mostaza

ENSALADA DE QUINOA TRICOLOR 22
(V, GL, S, MO, SU)
Tofu, somates secos, aguacate, edamames, pimientos

GAZPACHO DE MELÓN (CE, GL, SU) 19
Gaspacho de melón, melón encurtido, crujiente de pan, jamón Ibérico 100% Bellota

BOCADOS LOCALES

'PA AMB TOMÀQUET' (V, GL) 9
Pan de cristal tostado, tomates de ramallet, aceite de oliva virgen extra ecológico

JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA (CE) 35
Cortado a mano 100g

CROQUETAS DE BRIE Y TRUFA (GL, H, L, VG) 15

BOMBAS DE LA BARCELONETA (GL, H, CE) 18
Bombas tradicionales, ternera local, salsa brava y ají amarillo

Servicio de pan (4€)

(GL) Gluten (CR) Crustáceos (H) Huevo (P) Pescado (C) Cacahuetes (S) Soja (L) Lacteos (FS) Frutos Secos (AP) Apio (MO) Mostaza (SE) Sesamo (SU) Sulfitos (AL) Altramuces (ML) Moluscos (CE) Carne de Cerdo (VG) Vegetariano (V) Vegano

Precios en Euros. 10% IVA Incluido. Tenemos a su disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas.

MENÚ

PRINCIPALES

FLATBREAD DE BURRATA, JAMÓN IBÉRICO Y RÚCULA (GL, L, CE) 28

FLATBREAD DE PESTO, RÚCULA, TOMATES CHERRY CONFITADOS, QUESO VEGANO (GL, FS, V) 24

CORVINA MEDITERRÁNEA (P, SU, L) 32
Filete de corvina local y sostenible a la plancha, verduras de temporada

CONTRAMUSLOS DE POLLO ORGÁNICO (SU) 28
Pollo cocido a baja temperatura, verduras de temporada infusionadas con cítricos

ARROZ CREMOSO DE CALABACÍN Y ESPINACAS 26
(L, SU, VG)

SMASH BURGER DOBLE (CE, GL, L, FS, SU, H, MO, S) 39
Carne de ternera, pan brioche, salsa casera de burger, Scamorza, panceta ahumada, patatas fritas

SOLOMILLO DE TERNERA (L, SU) 52
Solomillo de origen local, pimientos del piquillo, demi glace

Servicio de pan (4€)

(GL) Gluten (CR) Crustáceos (H) Huevo (P) Pescado (C) Cacahuetes (S) Soja (L) Lacteos (FS) Frutos Secos (AP) Apio (MO) Mostaza (SE) Sesamo (SU) Sulfitos (AL) Altramuces (ML) Moluscos (CE) Carne de Cerdo (VG) Vegetariano (V) Vegano

Precios en Euros. 10% IVA Incluido. Tenemos a su disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas.

BEBIDAS

SELECCIÓN DE CAFÉS Y TÉS

Té y café sostenible, cuidadosamente seleccionados para garantizar la calidad y el respeto por el medioambiente.

ESPRESSO	8
CORTADO / MACCHIATO	8
CAPPUCCINO	8
MOCHACCINO	8
ESPRESSO DOBLE	8
AMERICANO	8
FLAT WHITE	8
SELECCIÓN DE TÉS DAMMANN FRÈRES	7

BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE CALIENTE	5
CHAI LATTE	9
MATCHA LATTE	9

BEBIDAS FRÍAS Y REFRESCANTES

AGUA	6
AGUA CON GAS	6
REFRESCOS	5
ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRIMIDO	8

Precios en Euros. 10% IVA Incluido.

BEBIDAS

ZUMOS NATURALES

CHIA MAN 14
Manzana, mango, plátano, fruta de la pasión, semillas de chía

BE STRONG 14
Naranja, manzana, zanahoria, jengibre

GINGER BOY 14
Manzana, piña, jengibre, limon

TRANSILVANIA 14
Manzana, remolacha, zanahoria, granada, jengibre

FLOWER POWER 14
Manzana, espinacas, apio, jengibre

FOREVER YOUNG 14
Aguacate, coco, mango, plátano, espinacas, fruta de la pasión

CERVEZA

DE BARRIL

ESTRELLA DAMM 10

BOTELLA

COMPLOT IPA 13

FREE DAMM 10

A.K DAMM 13

CÓCTELES SUAVES *(Bajo contenido de alcohol)*

GENTLE BRAMBLE 16
Seedlip garden 108, cordial de limón, amargo de lavanda, licor de mora

LIGHT BLOOM 16
Cordial de flor de saúco y kombucha de moringa, jengibre y menta de LOV Ferments, una marca local y sostenible

Precios en Euros. 10% IVA Incluido.

BEBIDAS

SELECCIÓN DE VINO

VINO BLANCO	*Copa*	*Botella*
PARVUS *Chardonnay, D.O. Alella*	14	65
PAZO DAS BRUXAS *Albariño, D.O. Rias Baixas*	16	70
BELONDRADE *Verdejo, D.O. Rueda*	18	80
FRANSOLA *Sauvignon Blanc, D.O. Penedès*	18	80

VINO TINTO		
JEAN LÉON VINYA LE HAVRE *Ecológico Cabernet Sauvignon, D.O. Penedès*	14	65
LUIS ALEGRE *Tempranillo, Graciano, D.O. Rioja*	16	70
MIROS DE RIBERA CRIANZA *Tempranillo, D.O. Ribera del Duero*	18	75
JEAN LÉON 3055 MERLOT *Ecológico Merlot, Petit Verdot, D.O. Penedès*	14	60
NUMANTHIA *Tinta de Toro, D.O. Toro*	24	110

VINO ROSADO		
MIRAVAL *Cinsault, Garnacha, Rolle & Syrah. A.O.P. Côtes de Provence*	18	80
JEAN LÉON 3055 ROSÉ *Ecológio Pinot Noir, Garnacha, D.O. Penedès*	16	70
WHISPERING ANGEL *Garnacha Tinta, Rolle, Cinsault, A.O.C. Côtes de Provence*		90

Precios en Euros. 10% IVA Incluido.

BEBIDAS

VINO ESPUMOSO	*Copa*	*Botella*
CODORNÍU ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS *Chardonnay, Xarel·lo, Parellada, D.O. Cava*	16	70
CODORNÍU ARS COLLECTA GRAND ROSE *Pinot Noir, Xarel·lo, D.O. Cava*		78
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, D.O. Champagne*	23	130
MOËT & CHANDON IMPERIAL ROSÉ *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, D.O. Champagne*	26	150
RUINART BRUT *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, D.O. Champagne*	28	150
RUINART BLANC DE BLANCS *Chardonnay, D.O. Champagne*		160
RUINART ROSÉ *Côtes des Blancs, Montagne de Reims, D.O. Champagne*		180
DOM PERIGNON 2015 *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, D.O. Champagne*		460

Precios en Euros. 10% IVA Incluido.

BITES & SIPS

your corner for good taste

Open everyday from 8:30 am to 01:00 am

MENU

All our products are locally sourced and processed using sustainable and highly efficient methods in order to reduce our carbon footprint and promote environmental consciousness.

PASTRIES

CHOCOLATE COOKIES	5
PRALINÉ AND HAZELNUT CROISSANT	5
BLUEBERRY MUFFIN	6
OUR BITES' COOKIES	5
CARROT CAKE	10
CAKE OF THE DAY	10
DESSERT OF THE DAY	10

A SAVORY TREAT

EGGS BENEDICT WITH OXTAIL, SUSTAINABLE SMOKED SALMON OR SPINACH (GL, E, D, N, SU, S, F) 24
Toasted English muffin, poached egg, Hollandaise sauce

BEETROOT SALAD (VG, N, SU) 18
Beetroot salad, cashews, pickled onion, heirloom beets

AVOCADO TOAST (GL, E, D, SU) 22
Sourdough bread, feta cheese, mini vegetables, poached egg

SMOKED PASTRAMI SANDWICH (GL, E,CR, M, SU, D) 24
Brioche bread, mustard, mayonnaise, pickles, cheese, truffle chips

CHICKEN AND AVOCADO SANDWICH (D, GL, E, S, SU) 24
Brioche bread, avocado, marinated chicken, truffle chips

Bread service (4€)

(GL) Gluten (C) Crustaceans (E) Egg (F) Fish (PE) Peanuts (S) Soy (D) Dairy (N) Nuts (CE) Celery (MU) Mustard (SE) Sesame (SU) Sulfites (L) Lupins (M) Mollusks (P) Pork (VG) Vegetarian (V) Vegan

Prices in Euros. 10% VAT Included. We have all the information relating to sensitive products for people with allergies at your disposal.

MENU

LIGHT & HEALTHY

BURRATA SALAD WITH TOMATOES AND AVOCADO (D, SU, VG) 26
Selection of tomatoes, avocado, burrata, strawberries, arugula sprouts, herbs vinaigrette

COUNTRY-STYLE CAESAR SALAD 25
(GL, D, E, F, M, SU, N)
Crispy lettuce leaves, homemade anchovy dressing, rustic croutons, shaved Parmesan, cherry tomatoes

Add slow-cooked chicken or marinated prawns (CR) +6

ARTICHOKE FLOWERS WITH ROMESCO SAUCE 23
(VG, GL, D, SU, N, S)
Artichokes, romesco sauce, onion and mustard vinaigrette

TRICOLOUR QUINOA SALAD (V, GL, S, M, SU) 22
Tofu, sun-dried tomatoes, avocado, edamame, peppers

MELON GAZPACHO (P, GL, SU) 19
Melon gazpacho with pickled melon, crisp bread, Iberian ham

LOCAL BITES

'PA AMB TOMÀQUET' (V, VG) 9
Toasted crystal bread, handpicked Ramallet tomatoes, organic extra virgin olive oil

100% BELLOTA IBERIAN HAM (P) 35
Hand-carved, 100g

BRIE AND TRUFFLE CROQUETTES (GL, E, D, VG) 15

'BOMBAS DE LA BARCELONETA' (GL, E, P) 18
Traditional 'bombas', local beef, brava sauce, yellow chili

Bread service (4€)

(GL) Gluten (C) Crustaceans (E) Egg (F) Fish (PE) Peanuts (S) Soy (D) Dairy (N) Nuts (CE) Celery (MU) Mustard (SE) Sesame (SU) Sulfites (L) Lupins (M) Mollusks (P) Pork (VG) Vegetarian (V) Vegan

Prices in Euros. 10% VAT Included. We have all the information relating to sensitive products for people with allergies at your disposal.

MENU

MAINS

FLATBREAD WITH BURRATA, IBERIAN HAM AND ARUGULA (GL, D, P) 28

FLATBREAD WITH PESTO, ARUGULA, CONFIT CHERRY TOMATOES, VEGAN CHEESE (GL, N, V, SU) 24

MEDITERRANEAN CROACKER (F, SU, D) 32
Grilled local and sustainable croacker, seasonal vegetables

ORGANIC CHICKEN THIGHS (SU) 28
Slow-cooked chicken, seasonal vegetables infused with citrus

CREAMY COURGETTE AND SPINACH RICE (D, VG, SU) 26

DOUBLE SMASH BURGER (P, GL, D, N, E, M, S, SU) 39
Beef patty, brioche bun, homemade burger sauce, Scamorza, smoked pancetta, fries

BEEF TENDERLOIN (D, SU) 52
Local beef tenderloin, piquillo peppers, demi glace

Bread service (4€)

(GL) Gluten (C) Crustaceans (E) Egg (F) Fish (PE) Peanuts (S) Soy (D) Dairy (N) Nuts (CE) Celery (MU) Mustard (SE) Sesame (SU) Sulfites (L) Lupins (M) Mollusks (P) Pork (VG) Vegetarian (V) Vegan

Prices in Euros. 10% VAT Included. We have all the information relating to sensitive products for people with allergies at your disposal.

DRINKS

COFFEE AND TEA SELECTION

Sustainably certified tea and coffee, carefully selected to ensure quality and respect for the environment.

ESPRESSO	8
CORTADO / MACCHIATO	8
CAPPUCCINO	8
MOCHACCINO	8
DOUBLE ESPRESSO	8
AMERICANO	8
FLAT WHITE	8
SELECTION OF DAMMANN FRÈRES TEA	7

WARM BEVERAGES

HOT CHOCOLATE	5
CHAI LATTE	9
MATCHA LATTE	9

COLD BEVERAGES

FRESH WATER	6
SPARKLING WATER	6
SOFT DRINKS	5
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	8

Prices in Euros. 10% VAT Included.

DRINKS

PRESSED JUICES

CHIA MAN 14
Apple, mango, banana, passion fruit, chia seeds

BE STRONG 14
Orange, apple, carrot, ginger

GINGER BOY 14
Apple, pineapple, ginger, lemon

TRANSILVANIA 14
Apple, beetroot, carrot, pomegranate, ginger

FLOWER POWER 14
Apple, spinach, celery, ginger

FOREVER YOUNG 14
Avocado, coconut, mango, banana, spinach, passion fruit

BEER

DRAFT

ESTRELLA DAMM 10

BOTTLE

COMPLOT IPA 13

FREE DAMM 10

A.K DAMM 13

REFRESHING COCKTAILS *(Low alcohol)*

GENTLE BRAMBLE 16
Seedlip Garden 108, lime cordial, lavander bitter and creme de mure

LIGHT BLOOM 16
Elderflower cordial and 'Moringa, ginger and mint' kombucha by LOV Ferments, a local and sustainable brand

Prices in Euros. 10% VAT Included.

DRINKS

WINE SELECTION

WHITE WINE	*Glass*	*Bottle*
PARVUS *Chardonnay, D.O. Alella*	14	65
PAZO DAS BRUXAS *Albariño, D.O. Rias Baixas*	16	70
BELONDRADE *Verdejo, D.O. Rueda*	18	80
FRANSOLA *Sauvignon Blanc, D.O. Penedés*	18	80

RED WINE		
JEAN LÉON VINYA LE HAVRE *Organic Cabernet Sauvignon, D.O. Penedès*	14	65
LUIS ALEGRE *Tempranillo, Graciano, D.O. Rioja*	16	70
MIROS DE RIBERA CRIANZA *Tempranillo, D.O. Ribera del Duero*	18	75
JEAN LÉON 3055 MERLOT *Organic Merlot, Petit Verdot, D.O. Penedès*	14	60
NUMANTHIA *Tinta de Toro, D.O. Toro*	24	110

ROSÉ WINE		
MIRAVAL *Cinsault, Garnacha, Rolle & Syrah. A.O.P. Côtes de Provence*	18	80
JEAN LÉON 3055 ROSÉ *Organic Pinot Noir, Garnacha, D.O. Penedès*	16	70
WHISPERING ANGEL *Garnacha Tinta, Rolle, Cinsault, A.O.C. Côtes de Provence*		90

Prices in Euros. 10% VAT Included.

DRINKS

SPARKLING WINE	*Glass*	*Bottle*
CODORNÍU ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS *Chardonnay, Xarel·lo, Parellada, D.O. Cava*	16	70
CODORNÍU ARS COLLECTA GRAND ROSE *Pinot Noir, Xarel·lo, D.O. Cava*		78
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, D.O. Champagne*	23	130
MOËT & CHANDON IMPERIAL ROSÉ *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, D.O. Champagne*	26	150
RUINART BRUT *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, D.O. Champagne*	28	150
RUINART BLANC DE BLANCS *Chardonnay, D.O. Champagne*		160
RUINART ROSÉ *Côtes des Blancs, Montagne de Reims, D.O. Champagne*		180
DOM PÉRIGNON 2015 *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, D.O. Champagne*		460

Prices in Euros. 10% VAT Included.

BITES & SIPS

un racó de sabor

Obert cada dia de 08:30 hrs a 01:00 hrs

MENÚ

Tots els nostres productes són de proximitat i s'elaboren amb processos sostenibles i eficients per reduir la petjada de carboni i fomentar la consciència ambiental.

PASTISSERIA

GALETES DE XOCOLATA	5
CROISSANT DE PRALINÉ I AVELLANES	5
MUFFIN DE NABIUS	6
LES NOSTRES GALETES BITES	5
PASTÍS DE PASTANAGA	10
PASTÍS DEL DIA	10
POSTRE DEL DIA	10

UN DESIG SALAT

OUS BENEDICT AMB CUA DE BOU, SALMÓ FUMAT SOSTENIBLE O ESPINACS (GL, O, L, SU, FS, S) — 24
Muffin anglès torrat, ou escalfat, salsa holandesa

AMANIDA DE REMOLATXA (VG, FS, L, SU) — 18
Amanida de remolatxa, anacards, ceba encurtida, remolatxes heirloom

TORRADA D'ALVOCAT (GL, O, L, SU) — 22
Pa de massa mare, formatge feta, mini verdures, ou escalfat

ENTREPÀ DE PASTRAMI FUMAT (GL, O, AP, MO, SU) — 24
Pa brioix, maionesa i mostassa, cogombrets, xips de tòfona

ENTREPÀ DE POLLASTRE I ALVOCAT (L, GL, O, S, SU) — 24
Pa briox, alvocat, pollastre marinat, xips de tòfona

Servei de pa (4€)

(GL) Gluten (CR) Crustacis (O) Ou (P) Peix (C) Cacauets (S) Soja (L) Làctics (FS) Fruita Seca (AP) Api (MO) Mostassa (SE) Sèsam (SU) Sulfits (T) Tramussos (ML) Mol·luscs (PO) Porc (VG) Vegetarià (V) Vegan

Preus en Euros. 10% IVA inclòs. Tenim a la vostra disposició tota la informació relacionada amb productes sensibles per a persones amb al·lèrgies.

MENÚ

LLEUGER I SALUDABLE

AMANIDA DE BURRATA AMB TOMÀQUETS I ALVOCAT (L, SU, VG) 26
Selecció de tomàquets, alvocat, burrata, maduixes, brots de rúcula, vinagreta d'herbes

AMANIDA CÈSAR D'ESTIL RÚSTIC (GL, O, PO, MO, SU, L, FS) 25
Brots de lletuga, amaniment casolà d'anxova,crostons rústics, encenalls de parmesà, tomàquest cherry

Afegeixi pollastre o gambes marinades (CR) +6

FLORS DE CARXOFA AMB ROMESCO (VG, GL, L, SU, FS, S) 23
Carxofes, romesco i vinagreta de ceba caramel·litzada i mostassa

AMANIDA DE QUINOA TRICOLOR (V, GL, S, MO, SU) 22
Tofu, tomàquets secs, alvocat, edamames, pebrots

GASPATXO DE MELÓ (PO, GL, SU) 19
Gaspatxo de meló, meló encurtit, cruixent de pa, pernil Ibèric

UN MOS LOCAL

PA AMB TOMÀQUET (V, GL) 9

PERNIL IBÈRIC 100% DE GLA (PO) 35
Tallat a mà, 100g

CROQUETES DE BRIE I TÒFONA (GL, O, L, VG) 15

BOMBES DE LA BARCELONETA (SU, FS, L, O) 18
'Bomba' tradicional de vedella, salsa brava, ají groc

Servei de pa (4€)

(GL) Gluten (CR) Crustacis (O) Ou (P) Peix (C) Cacauets (S) Soja (L) Làctics (FS) Fruita Seca (AP) Api (MO) Mostassa (SE) Sèsam (SU) Sulfits (T) Tramussos (ML) Mol·luscs (PO) Porc (VG) Vegetarià (V) Vegan

Preus en Euros. 10% IVA inclòs. Tenim a la vostra disposició tota la informació relacionada amb productes sensibles per a persones amb al·lèrgies.

MENÚ

PRINCIPALS

‘FLATBREAD’ DE BURRATA, PERNIL IBÈRIC, RUCA 28
(GL, L, PO)

‘FLATBREAD’ DE PESTO, RUCA, TOMÀQUETS CHERRY CONFITATS, FORMATGE VEGÀ 24
(GL, FS, V, SU)

CORVINA MEDITERRÀNEA (P, SU, L) 32
Filet de corvina local i sostenible a la planxa, verdures de temporada

CONTRACUIXES DE POLLASTRE ECOLÒGIC (SU) 28
Pollastre cuit a baixa temperatura, verdures de temporada infusionades amb cítrics

ARRÒS CREMÓS DE CARBASSÓ I ESPINACS (VG, L, SU) 26

SMASH BURGER DOBLE (PO, GL, L, FS, SU, O, MO, S) 39
Carn de vedella, pa de brioix, salsa de burger casolana, cabdells, scamorza i cansalada viada fumada, patates fregides

FILET DE VEDELLA (L, SU) 52
Filet de vedella d’origen local, pebrots del piquillo, mitjaglaça

Servei de pa (4€)

(GL) Gluten (CR) Crustacis (O) Ou (P) Peix (C) Cacauets (S) Soja (L) Làctics (FS) Fruita Seca (AP) Api (MO) Mostassa (SE) Sèsam (SU) Sulfits (T) Tramussos (ML) Mol·luscs (PO) Porc (VG) Vegetarià (V) Vegan

Preus en Euros. 10% IVA inclòs. Tenim a la vostra disposició tota la informació relacionada amb productes sensibles per a persones amb al·lèrgies.

BEGUDES

SELECCIÓ DE CAFÈS Y TES

Te i cafè sostenible, seleccionat acuradament per a garantir qualitat i respecte pel medi ambient.

ESPRESSO	8
CORTADO / MACCHIATO	8
CAPPUCCINO	8
MOCHACCINO	8
ESPRESSO DOBLE	8
AMERICANO	8
FLAT WHITE	8
SELECCIÓ DE TES DAMMANN FRÈRES	7

BEGUDES CALENTES

XOCOLATA CALENTA	5
CHAI LATTE	9
MATCHA LATTE	9

BEGUDES FREDES

AIGUA	6
AIGUA AMB GAS	6
REFRESC	5
SUC DE TARONJA ACABAT D'ESPRÉMER	8

Preus en Euros. 10% IVA Inclòs.

BEGUDES

SUCS NATURALS

CHIA MAN 14
Poma, mango, plàtan, fruita de la passió, llavors de chía

BE STRONG 14
Taronja, poma, pastanaga, gingebre

GINGER BOY 14
Poma, gingebre, llimona

TRANSILVANIA 14
Poma, remolatxa, pastanaga, magrana, gingebre

FLOWER POWER 14
Poma, espinacs, api, gingebre

FOREVER YOUNG 14
Alvocat, coco, mango, plàtan, espinacs, fruita de la passió

CERVESA

DE BARRIL

ESTRELLA DAMM 10

AMPOLLA

COMPLOT IPA 13

FREE DAMM 10

A.K DAMM 13

CÒCTELS REFRESCANTS *(Biax contingut d'alcohol)*

GENTLE BRAMBLE 16
Seedlip Garden 108, cordial de llimona, amarg de lavanda, licor de mora

LIGHT BLOOM 16
Cordial de flor de saüc i kombutxa de moringa, gingebre i menta de LOV Ferments, una marca local i sostenible

Preus en Euros. 10% IVA Inclòs.

BEGUDES

SELECCIÓ DE VI

VI BLANC	*Copa*	*Ampolla*
PARVUS *Chardonnay, D.O. Alella*	14	65
PAZO DAS BRUXAS *Albariño, D.O. Rias Baixas*	16	70
BELONDRADE *Verdejo, D.O. Rueda*	18	80
FRANSOLA *Sauvignon Blanc, D.O. Penedés*	18	80

VI NEGRE		
JEAN LÉON VINYA LE HAVRE *Ecològic Cabernet Sauvignon, D.O. Penedès*	14	65
LUIS ALEGRE *Tempranillo, Graciano, D.O. Rioja*	16	70
MIROS DE RIBERA CRIANZA *Tempranillo, D.O. Ribiera del Duero*	18	75
JEAN LÉON 3055 MERLOT *Ecològic Merlot, Petit Verdot, D.O. Penedès*	14	60
NUMANTHIA *Tinta de Toro, D.O. Toro*	24	110

VI ROSAT		
MIRAVAL *Cinsault, Garnacha, Rolle & Syrah. A.O.P. Côtes de Provence*	18	80
JEAN LÉON 3055 ROSÉ *Ecològic Pinot Noir , Garnacha, D.O. Penedès*	16	70
WHISPERING ANGELS *Garnacha Tinta, Rolle, Cinsault, A.O.C. Côtes de Provence*		90

Preus en Euros. 10% IVA inclòs.

BEGUDES

VI ESCUMÓS	*Copa*	*Ampolla*
CODORNÍU ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS *Chardonnay, Xarel·lo, Parellada, D.O. Cava*	16	70
CODORNÍU ARS COLLECTA GRAND ROSE *Pinot Noir, Xarel·lo, D.O. Cava*		78
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, D.O. Champagne*	23	130
MOËT & CHANDON IMPERIAL ROSÉ *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, D.O. Champagne*	26	150
RUINART BRUT *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, D.O. Champagne*	28	150
RUINART BLANC DE BLANCS *Chardonnay, D.O. Champagne*		160
RUINART ROSÉ *Côtes des Blancs, Montagne de Reims, D.O. Champagne*		180
DOM PÉRIGNON 2015 *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, D.O. Champagne*		460

Preus en Euros. 10% IVA inclòs.