



**VERMOUTET I TAPES /
VERMUTILLO Y TAPAS:**

- **ANXOVA DEL CANTÀBRIC 2,50 €/U**
Anchoa del Cantàbrico
Anchovy from the Cantabrian Sea
- **OLIVES FARCIDES 3,50 €**
Olivas rellenas
Stuffed olives
- **SEITONS AMB VINAGRE I MELMELADA DE TOMÀQUET 8,50 €**
Boquerones en vinagre con mermelada de tomate
Marinated Anchovies in vinegar with homemade tomato jam
- **PATATES XIPS GRUIXUDES AL ESPINALER 3,50 €**
Patatas chips gruesas a el Espinaler
Chips with Espinaler sauce
- **PA DE COCA AMB TOMÀQUET 3,75 €**
Pan de coca con tomate
Catalan tomato bread
- **PERNIL IBÈRIC AMB PA AMB TOMÀQUET 19,00 €**
Jamón Ibérico con pan con tomate
Iberian ham with Catalan tomato bread
- **VARIAT DE MUSCLOS ESCABETX, SEITONS, OLIVES I XIPS GRUIXUDES 12,00 €**
Variado de Mejillones en escabeche, boquerones, aceitunas i chips gruesas
Special variety with pickled Mussels, anchovies in vinegar, olives and Extra-Crunchy Potato Chips
- **OLIVES GOURMET 4,50 €**
Olivas Gourmet
Gourmet olives
- **BRAVES CLÀSIQUES AMB ALLIOLI I LA NOSTRA SALSÀ 8,00 €**
Bravas clásicas con "all i oli" y nuestra salsa
Classic Bravas with garlicmayonnaise and La Trini sauce
- **CROQUETES CASOLANES DE PERNIL IBÈRIC O BACALLÀ 3,50 €/U**
Croquetas caseras de jamón Ibérico o Bacalao
Homemade iberian ham or cod croquettes
- **CALAMARS OLÉ A L'ANDALUSA AMB MAIONESA 11,50 €**
Calamares Olé a la Andaluza con mayonesa casera
Fried squids andalusian style with mayonnaise
- **CRUIXENTS DE POLLASTRE AMB SALSECRETA 10,00 €**
Crujientes de pollo con salsecreta
Crispy chicken fingers with sauce
- **ALBERGÍNIES AMB MEL DE CANYA 9,50 €**
Berenjenas con miel de caña
Crunchy aubergines with honey
- **TAULA DE FORMATGES AMB MELMELADA DE TOMÀQUET CASOLANA 16,50€**
Tabla de quesos con mermelada de tomate casera
Assorted cheese plate with homemade tomato jam
- **SARDINA CÀNTABRA FUMADA AMB ALVOCAT, MELMELADA DE TOMÀQUET I FONOLL 6,50€**
Sardina Càntabra ahumada con aguacate, mermelada de tomate y hinojo
Smoked Cantabrian sardine with avocado, fennel and tomato jam
- **MINI BOCATA DE CALAMARS AMB MAIONESA I LA SALSÀ DEL FABIO -BESTIAL- 6,80€**
Mini bocata de calamares con mayonesa y salsa del Fabio
Mini baguette with calamari, mayonnaise and Fabio sauce (chef's special sauce)
-amazing-
- **MINI BOCATA DE PULLED PORK BBQ, CEBÀ, PIPARRA I VINAGRETA 6,80€**
Mini bocata de Pulled Pork BBQ, cebolla, piparra y vinagreta
Mini baguette with pulled pork BBQ, onion, chili pepper and vinaigrette
- **AMANIDA RUSSA AMB BONÍTOL DEL NORD I BITXO D'IBARRA 8,50€**
Ensaladilla rusa con Bonito del Norte y piparra de Ibarra
Spanish potato salad with albacore tuna oil and Ibarra pepper



**SUPER HAMBURGUESES CASOLANES /
SUPER HAMBURGUESAS CASERAS:**

- **ECO-BURGUER CLÀSSICA AMB TOT, OU, BACÓ I FORMATGE 12,50 €**
Eco-burger clásica con todo, huevo, beicon y queso
Classic eco-burger with fried egg, bacon and cheese
- **ECO-BURGUER SENSACIONAL AMB OU FERRAT, ENCENALLS DE CANSALADA IBÈRICÀ, CEBÀ CARAMEL I FORMATGE DE CABRA 14,00 €**
Eco-burger SENSACIONAL con huevo frito, virutas de panceta Ibérica, cebolla caramelizada y queso de cabra
TERRIFIC BURGUER with fried egg, Iberian shavings bacon, caramelized onions and goat cheese



**PLATS CUINATS /
PLATOS COCINADOS**

- **TÀRTAR DE TONYINA MEDITERRÀNIA AMB ALVOCAT A LA SALSÀ DE MOSTASSA, MEL I SOJA 15,00€**
Tartar de atún mediterráneo con aguacate a la salsa de mostaza, miel i soja
Mediterranean tuna tartare with avocado mustard, honey and soy sauce
- **EL VITELLO TONNATO D'UN NAPOLITÀ 14,00€**
Roast-beef de ternera con salsa tonnato
Vitello tonnato - roast beef served cold with tonnato sauce
- **POTA DE POP A LA BRASA AMB PATATES A LA GALLEGA 22,00 €**
Pata de pulpo a la brasa con patatas a la gallega
Grilled octopus with baked potato Galician style
- **PAELLA PER UN O PER VINT 19,00 €**
Paella para uno o para veinte
Paella for one or for twenty people
- **DAUS DE BACALLÀ AMB PINYONS TORRATS, MEL I CREMÓS DE BONIATO 16,50 €**
Dados de bacalao con piñones tostados, miel y cremoso de boniato
Cod dices with roasted pine seed, honey and sweet potato purée
- **DAUS DE FILET AMB COMPOTA DE POMA, PINYONS I SALSÀ ANGLESA 15,00 €**
Dados de solomillo con compota de manzana, piñones y salsa inglesa
Sirloin Beef dices with apple compote, pine nuts and Worcestershire sauce
- **COSTELLETES A BAIXA TEMPERATURA AMB XIPS DE IUCA -BRUTALS- 14,50€**
Costillitas a baja temperatura con chips de yuca - brutales -
Slow baked ribs with cassava chips -stunning-



**AMB OUS DE LA TERRA /
CON HUEVOS DE LA TIERRA:**

- **OUS TRENCATS AMB IBÈRIC 12,50€**
Huevos rotos con jamón ibérico
Fried eggs with iberian ham and homemade fries
- **PINTXO DE TRUITA DE PATATES I CEBÀ CARAMEL 10,50 €**
Pincho de tortilla de patatas y cebolla dulce
Spanish potato & sweet onion omelette



**SEMPRE UNA MICA DE VERD /
SIEMPRE UN POCO DE VERDE:**

- **AMANIDA WALDORF AMB POMA GRANNY SMITH, API, BROTS TENDRES, NOUS I PANSES AMB MAIONESA DE LLIMONA 11,00 €**
Ensalada Waldorf con manzana Granny Smith, apio, brotes tiernos, nueces y pasas a la mayonesa de limón
Waldorf Salad with Granny Smith Apple, Celery, Baby Greens, Walnuts, and Raisins in Lemon Mayo
- **BURRATA AMB RUCA, PESTO D'AVELLANES I TOMÀQUETS SEMI-SECS 13,00 €**
Burrata con rúcula, pesto de avellanas y tomates semi-secos
Burrata with arugula, hazelnuts pesto sauce and dried tomato
- **ESCALIVADA AMB ANXOVES 11,50€**
Escalivada con anchoas
Roasted vegetables with anchovies



**I SEMPRE UN DOLÇ FINAL /
Y SIEMPRE UN DULCE FINAL:**

- **TARTA TATIN DE POMA AMB CREMA DE NATA CALENTA I UN TOC DE CANYELLA 7,50 €**
Tarta tatin de manzana con crema de nata caliente y un toque de canela
Apple Tarte Tatin with Warm Cream and a Hint of Cinnamon
- **CHEESECAKE AMB FRUTS VERMELLS 7,50 €**
Cheesecake con frutos rojos
Cheesecake with red berries
- **COULANT DE XOCOLATA 7,50 €**
Coulant de chocolate
Chocolate coulant
- **XARRUP DE LLIMONA 6,00 €**
Sorbete de limón
Lemon sorbet
- **PASTÍS DE PASTANAGA 7,50 €**
Pastel de zanahoria
Carrot cake





DRINKS

BEGUDES



BEGUDES · SOFT DRINKS

CocaCola normal o zero	3,50
CocaCola normal o zero CocaCola and CocaCola zero	
Schweppes taronja, llimona, tònica	3,50
Schweppes naranja, limón, tónica Schweppes orange, lemon, tonic water	
Trina de taronja o llimona	3,50
Trina naranja o limón Trinaranjus orange or lemon	
Nestea, bitter kas o sprite	3,50
Nestea, bitter o sprite Nestea, bitter KAS or Sprite	
Suc de pinya, préssec, taronja o tomàquet	3,80
Zumo de piña, melocotón, naranja o tomate Pineapple, peach, orange and tomato juice	
Cacaolat	3,50
Cacaolat Cacaolat (chocolate drink)	
Aigua	2
Agua Still water	
Aigua amb gas Malavella	2,8
Agua con gas Malavella Malavella Sparkling water	
Sangria 1L.	19
Sangria 1/2 l.	13
Sangria copa /glass	5
Sangria de Cava 1L	22
Tinto de verano copa /glass	4,5



CERVESSES ARTESANES · CRAFT BEER

Almogàver VOLKSBIER	5,5
PILS - 5,4% - IBU:33	
Almogàver CLÁSICA	5
PALE ALE - 4,5% - IBU:25	
Almogàver PAU&LOVE	5
ORGÁNICA WEISS - 4,2% - IBU:18	
Almogàver HOP&ROLL	5,5
IPA - 6,4% - IBU:60	
Almogàver DRAKE	5,5
ROBUST PORTER - 6,4% - IBU:27	



CERVESA · BEER

Canya Moritz 7	3,5
Caña Moritz 7 Moritz 7 draught beer	
Gerra Moritz 7	5
Jarra Moritz 7 Moritz 7 beer mug	
Ampolla Moritz -7 Lager 100% Malta	3,5
Botella Moritz-7 Lager 100% Malta Moritz-7 (bottle) Lager 100% Malta	
Moritz sense alcohol	3,5
Moritz sin alcohol Moritz alcohol-free beer	
Epidor Moritz Torrada	3,9
Epidor Moritz Tostada Epidor Moritz Toast	
Clara: cervesa amb llimonada	3,5
Clara: cerveza con limón Clara: beer with lemonade (glass)	
Gerra clara	5
Jarra clara Clara: beer mug with lemonade (jar)	
Franciskaner	6
Guinness Negre	6
Corona Pilsner	5
Ambar (sense gluten)	4,5
Ambar (sin gluten) Gluten free beer	



VINS NEGRES · RED WINES

	4,5	20
Catar		
D.O. Montsant Garnatxa, Carinyena Grau alc. = 13,5%		
Bufar i fer ampolles	4,5	20
D.O. Empordà Garnatxa, blanca i macabeu Grau alc. = 12,5%		
Artuke	4,5	19
D.O. Rioja Ull de llebre i Macabeu Grau alc. = 13,5%		
Díaz Bayo	4,8	22
D.O. Ribera 100% Ull de llebre 8 mesos criança Grau alc. = 14%		
Ramon Bilbao Crianza		25
D.O. Rioja 100% Tempranillo 14 mesos en bota Grau alc. = 14%		
Almodí		23
D.O. Terra Alta Garnatxa Borruda 4 mesos en bota Grau alc. = 14,65%		
Petit Siós		24
D.O. Costers del Segre Garnatxa, tempranillo, Cabernet Sauvignon Grau alc. = 13,50%		
L'Obaga		32
D.O. Priorat 50% Garnatxa, 50% Syrah Grau alc. = 15%		



VINS BLANCS · WHITE WINES

	4,1	19
Blanc de Pacs	4,1	19
D.O. Penedès Parellada, Xarel·lo i Macabeu ecològic Grau alc. = 11,5%		
Mosta Ecològic	4,5	21
D.O. Rueda Verdejo Grau alc. = 11,5%		
Las Colinas del Ebro	4,5	19
D.O. Terra Alta 100% Garnatxa ecològic Grau alc. = 13%		
José Pariente		26
D.O. Rueda 100% Verdejo Grau alc. = 12%		
Gessamí		29
D.O. Penedès Muscat, Sauvignon Blanc i Gewurtztraminer ecològic Grau alc. = 11%		
Ferrum		26
D.O. Rías Baixas 100% Albariño Grau alc. = 12,50%		

VINS ROSATS · ROSE WINES

	4,5	21
Ramón Bilbao	4,5	21
D.O. Rioja 15% Viura, 85% Garnatxa Grau alc. = 13%		

CAVES · CHAMPAGNE

Vinya Aderus	4,5	22
Brut nature Macabeu, Xarel·lo, Parellada Grau alc. = 12%		
Xenius Rosat	4,8	23
Brut Rosat Trepal Grau alc. = 11,50%		





VERMUT · VERMOUTH

Vermut negre de La Trini	4,5
Vermut (negro) de la casa vermouth (black) from the house	
Casa Mariol negre	4,5
Casa Mariol (negro) Casa Mariol (black)	
Casa Mariol blanc	4,5
Casa Mariol (blanco) Casa Mariol (white)	
Fot-li negre	4,5
Fot-li (negro) Fot-li (black)	
Perucchi negre	5
Perucchi (negro) Perucchi (black)	
De Muller Reserva negre	5
De Muller Reserva (negro) De Muller vintage (black) vermouth	
Miró Reserva negre	5
Miró Reserva (negro) Miró vintage (black) vermouth	
Miró blanc	4,5
Miró (blanco) Miró (white) vermouth	
Pastís 51	6
“Aperol Spritz”	7
Campari	6,5



Aperol Spritz

A Compliment to Good Taste!



CAMPARI
THE APEROL



LICORS SPIRITS

Ratafia, Patxaran, Baileys, Frangelico, Limoncello, Licor 43 o Grappa	6
Ron Habana 3 o 5, Vodka, Anís	6
Ron Habana 7	7,5
Ron Sta Teresa, Brugal	7
Orujo (blanc o herbes)	5
Orujo (blanco o hierbas white/or herbs pomace)	
Bourbon Jim Bean	7,5
Bourbon Jack Daniels	9
Conyac Torres 5, Magno	6,5
Whisky Ballatines	6,5
Whisky Jameson	8
Whisky Malta 10A Glengrant	12
Whisky 12A single Malt Macallan	18
Whisky 12A single Malt the Glenrothes	16



XARRUPS SHOTS

Ratafia, Orujo (blanc o herbes)	4
Limoncello, Tequila, Patxaran, Whisky	4
Ron, Vodka	4
Baileys, Frangelico	4
Ron Habana 7	4,5
Grappa	5,5
Whisky Malta 10A Glengrant	6
Whisky Malta 12A Macallan	8
Wisky Malta 12A the Glenrothes	7





GIN & TONICS

BLOOM	11
Ginebra premium tipus "londondry" londondry type premium	
GIN MARE	12
Ginebra premium Catalana Premium gin from Catalunya	
CITADELLE	12
Ginebra Francesa recuperada del segle XVII French gin recovered from the 17th century	
MARTIN MILLER'S	12
Ginebra suau destilada amb aigua de l'Àrtic Gently distilled gin with Arctic water	
PLYMOUTH	11
Ginebra amb D.O protegida Gin Protected Geographical Status	
HENDRICK'S	12
Ginebra jove destil·lada i embotellada a Escòcia Young Geneva distilled and bottled in Scotland	
BULLDOG	11
Ginebra London dry sorprenentment deliciosa Surprisingly delicious dry London	
BOMBAY SHAPHIRE	10,5
Ginebra London Dry suau, fina, fresca i lleugerament dolça BOMBAY SAPPHIRE Gin London Dry soft, thin, fresh and slightly sweet	
SEAGRAM'S	10
Ginebra d'origen Canadenc de doble destil·lació Double-distilled gin from Canadian	
TANQUERAY	9,5
Pultim d'una marca creada a anglaterra el 1830 The last of a brand created in england in 1830	
PUERTO DE INDIAS FRESA	10
Ginebra premium sevillana amb intens aroma a maduixa premium gin from Sevilla with intense strawberry scent	



COCKTAILS

PISCO SOUR	9.50.-
Pisco Peruà, suc de llima, clara d'ou, sucre i angostura Pisco Peruano, zumo de lima, clara de huevo, azúcar y angostura <i>Orange juice, Tequila, Grenadine</i>	
DAIQUIRI	9.50.-
Ron, sucre, suc de llimona o amb maduixa Ron, azúcar, zumo de limón o con fresa <i>Rum, sugar, lemon, or strawberry juice</i>	
MOJITO	8.50.-
Ron, soda, menta, angostura i llima o amb maduixa Ron, soda, menta, angostura y lima o con fresa <i>Rum, soda water, mint, angostura and lime or strawberry juice</i>	
CAIPIRINHA	8.50.-
Cachaça, lima i sucre Cachaça, lima y azúcar <i>Cachaça, lime and sugar</i>	
MARGARITA / MARGARITA FROZEN ...	8.50.-
Tequila, suc de llimona i triple sec Tequila, zumo de limón y triple seco <i>Tequila, lemon juice and triplesec</i>	
DRY MARTINI	9.00.-
Vermut blanc, ginebra i oliva Vermut blanco, ginebra y aceituna <i>White vermouth, gin and olive</i>	
COSMOPOLITAN	10.00.-
Vodka, Triple sec, suc de nabius i suc de llima Vodka, Triple seco, zumo de arándanos y lima <i>Vodka, triplesec, cranberry juice and lime</i>	
NEGRONI	
Campari, Vermut, Ginebra	10.00.-
<i>Campari, Vermouth, Ginebra Campari, Red vermouth, Gin</i>	
ESPRESSO MARTINI	8.50.-
Espresso, vodka i licor de cafè Kahlua Espresso, vodka y licor de café Kahlua <i>Espresso, vodka and Kahlua coffee liqueur</i>	

