



NOOK

RESTAURANTE

TAPES	TAPAS
AMANIDES	SALADES
PASTA CASOLANA	PÂTES MAISON
CARNS A LA BRASA	VIANDES GRILLÉES
HAMBURGUESES	BURGERS



Reserves • **Reservations**
www.restaurantenook.com
(+34) 666 534 459 • (+34) 932 783 983

TAPES

TAPAS

- OLIVES • OLIVES** 2,90€
Olives amanides • Olives assaisonnées
- GILDA D'ANXOVA • GILDA À L'ANCHOIS** 3,40€
(preu per unitat) (prix par pièce)
Broqueta d'oliva verda, anxova i bitxo en vinagre
Brochette d'olive verte, anchois et piment au vinaigre
- PATATES BRAVES • PATATAS BRAVAS** 6,50€
Patates cruixents amb salsa brava lleugerament picant
Pommes de terre croustillantes avec sauce brava piquante
- PEBROTS DE PADRÓN • PIMENTS DE PADRÓN.** 6,90€
Pebrots verds fregits a l'estil gallec
Poivrons verts frits à la galicienne
- FORMATGE MANXEC • FROMAGE MANCHEGO.** 7,50€
Formatge manxec curat • Fromage Manchego affiné
- XISTORRA BASCA • CHISTORRA BASQUE** 7,90€
Xistorra amb sidra
Saucisse traditionnelle de porc au cidre
- CROQUETES CASOLANES DE PERNIL (3 u.) ...** 8,90€
CROQUETTES MAISON AU JAMBON (3 pièces)
Amb maionesa de tòfona
Avec mayonnaise à la truffe
- FINGERS DE MOZZARELLA** 8,90€
FINGERS DE MOZZARELLA
Bastonets de formatge mozzarella arrebossats i fregits
Bâtonnets de fromage mozzarella panés et frits
- TEMPURA DE CARBASSÓ AMB MEL I MOSTASSA** 9,50€
TEMPURA DE COURGETTE AU MIEL ET À LA MOUTARDE
- DAUS DE POLLASTRE • DÉS DE POULET** 9,90€
Marinats en chimichurri • Marinés au chimichurri
- PROVOLONE AMB TOMÀQUETS CHERRY** 9,90€
FROMAGE PROVOLONE AUX TOMATES CERISES
- CALAMARS A L'ANDALUSA** 10,90€
CALAMARS À L'ANDALOUSE
- TAULA D'EMBOTITS** €11.90
CHARCUTERIES IBÉRIQUES
Selecció d'embotits ibèrics: llonganissa, lllom i xoriço ibèric
Sélection de charcuteries ibériques : saucisson, longe et chorizo ibérique
- NACHOS SUPREME • NACHOS SUPREME** 12,90€
Nachos amb cheddar, guacamole, pico de gallo, crema agra i jalapeños
Nachos avec cheddar, guacamole, pico de gallo, crème aigre et jalapeños
- PERNIL IBÈRIC • JAMBON IBÉRIQUE..** 13,90€ | 19,50€
Pernil ibèric tallat en fines làmines
Jambon ibérique coupé en fines tranches à la main
- GAMBES A L'ALLET • CREVETTES À L'AIL** 13,90€
Gambes saltades amb all, oli d'oliva i toc picant
Crevettes sautées à l'ail, à l'huile d'olive et avec une touche piquante
- STEAK TARTARE • STEAK TARTARE** 14,90€
Vedella picada a ganivet, amanida amb mostassa, tàperes i rovell trufat
Bœuf coupé au couteau, assaisonné avec moutarde, câpres et jaune d'œuf truffé

AMANIDES

SALADES

- AMANIDA DE L'HORT • SALADE DU JARDIN** .. 10,90€
Mix de fulles fresques amb tomàquet, cogombre, ceba vermella i vinagreta lleugera de la casa
Mélange de feuilles fraîches avec tomate, concombre, oignon rouge et vinaigrette légère de la maison
- AMANIDA GREGA CLÀSSICA** 11,90€
SALADE GRECQUE CLASSIQUE
Tomàquet, cogombre, ceba vermella, pebrot verd, olives i formatge feta, amanida amb oli d'oliva verge extra i orenga
Tomate, concombre, oignon rouge, poivron vert, olives et fromage feta, assaisonnés avec huile d'olive vierge extra et origan
- AMANIDA CÈSAR • SALADE CÉSAR** 12,90€
Enciam, pollastre, parmesà i salsa Cèsar
Laitue, poulet, parmesan et sauce César
- AMANIDA DE BURRATA • SALADE DE BURRATA** 12,90€
Base de ruca fresca, tomàquets cherry, burrata amb pesto
Base de roquette fraîche, tomates cerises et burrata avec pesto
- AMANIDA D'ALVOCAT • SALADE D'AVOCAT** 13,50€
Alvocat, tomàquet, formatge feta i vinagreta lleugera
Avocat, tomate, fromage feta et vinaigrette légère

PASTA CASOLANA

PÂTES MAISON

- PENNE POMODORO** 13,90€
PENNE POMODORO
Pasta amb salsa de tomàquet i alfàbrega
Pâtes avec sauce tomate et basilic
- GNOCCHI AL POMODORO** 13,90€
GNOCCHI AL POMODORO
Gnocchi de patata amb salsa de tomàquet
Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate
- GNOCCHI AMB GORGONZOLA, MASCARPONE I NOUS** 15,90€
GNOCCHI AU GORGONZOLA, MASCARPONE ET NOIX
- TAGLIATELLE SALSA PESTO** 16,90€
TAGLIATELLE SAUCE PESTO
Pasta amb salsa pesto tradicional amb alfàbrega i parmesà
Pâtes avec sauce pesto traditionnelle, préparée avec basilic et parmesan
- TAGLIATELLE AMB FILET DE VEDELLA ANGUS EN SALSA DE TÒFONA** 17,90€
TAGLIATELLE AU FILET DE BŒUF ANGUS À LA SAUCE TRUFFÉE
- TAGLIATELLE SALSA PESTO AMB POLLASTRE A LA BRASA** 18,90€
TAGLIATELLE SAUCE PESTO AVEC POULET
Pasta servida amb pollastre a la brasa i salsa pesto tradicional, preparada amb alfàbrega i parmesà
Pâtes servies avec du poulet grillé et une sauce pesto traditionnelle, préparée avec du basilic et parmesan
- RAVIOLIONI AMB STRACOTTO AL BAROLO.** 18,90€
RAVIOLONI AU BŒUF BRAISÉ AU BAROLO
Pasta farcida de carn estofada en vi Barolo, salsa de tomàquet i alfàbrega
Pâtes farcies de viande mijotée au vin Barolo, à la sauce tomate et au basilic

CARNS A LA BRASA I ESPECIALITATS

VIANDES GRILLÉES ET SPÉCIALITÉS

• **BURGER DE POLLASTRE CRUIXENT**15,90€

BURGER DE POULET CROUSTILLANT

Pollastre cruixent, guacamole, tomàquet, formatge cheddar amb (o sense) bacó i patates fregides

Poulet croustillant, guacamole, tomate, fromage cheddar, avec ou sans bacon et frites

• **HAMBURGUESA BBQ • BURGER BBQ**16,90€

Formatge cheddar, enciam, tomàquet, ceba fregida, bacó cruixent, amb salsa barbacoa i patates fregides

Fromage cheddar, laitue, tomate, oignon frit, bacon croustillant, avec sauce barbecue et frites

• **CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LA BRASA** 19,90€

HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ

Contracuixa desossada amb patates fregides i allioli

Haut de cuisse désossé avec frites et allioli

• **COSTELLES BBQ • CÔTES DE PORC BBQ** ... 22,90€

Costelles de porc amb salsa barbacoa i patates rústiques

Côtes de porc avec sauce barbecue et pommes de terre rustiques

• **MILANESA NOOK • MILANAISE DE BŒUF** ...23,90€

Milanesa de ternera con rúcula, parmesano y tomate cherry

Beef milanese with rocket, parmesan and cherry tomatoes

STEAK HOUSE PREMIUM A LA BRASA

STEAK HOUSE PREMIUM GRILLÉ

• **FILET DE VEDELLA 200 g** 28,90€

FILET MIGNON 200 g

Filet de vedella a la graella

Filet de bœuf grillé

• **ENTRECOT (AMB OS) 400 g**33,50€

ENTRECÔTE AVEC OS 400 g

Vedella del Pirineu català a la brasa

Entrecôte des Pyrénées catalan grillé

• **CHULETÓN AMB OS DE VACA FRISONA**

BASCA 500/600 g 49,90€

CÔTE DE BŒUF FRISONNE BASQUE 500/600 g

• **STEAK T-BONE 900 g (2 persones)**..... 64,90€

STEAK T-BONE 900 g (pour 2 personnes)

Tall de boví premium a la brasa

Bœuf premium grillé

• **TOMAHAWK aprox 1,2 kg (2 persones)** 73,00€

TOMAHAWK approx. 1,2 kg (pour 2 personnes)

Gran tall amb os de Girona

Grand morceau avec long os de Gérone

SMASH BURGER •TRIPLE• AMB PATATES

•TRIPLE• SMASH BURGER AVEC FRITES

• **CLÀSSICA • CLASSIQUE** 14,90€

Cheddar, cogombrets, enciam, ceba morada i salsa clàssica

Cheddar, cornichons, laitue, oignon rouge et sauce classique

• **TRUFADA • BURGER TRUFFÉ**15,50€

Formatge brie fos, enciam, ceba vermella i maionesa de tòfona

Fromage brie fondu, laitue, oignon rouge et mayonnaise à la truffe

• **BACÓ I FORMATGE • BACON ET FROMAGE.** 15,90€

Cheddar, bacó cruixent, tomàquet, enciam i mayo Nook

Cheddar, bacon croustillant, tomate, laitue et mayo Nook

• **BARBACOA JALAPEÑO • BBQ JALAPEÑO.** 15,90€

Cheddar, ceba fregida, tomàquet, jalapeños, enciam i salsa BBQ

Cheddar, oignon frit, tomate, jalapeños, laitue et sauce BBQ

GUARNICIONS GARNITURES

PATATES FREGIDES 3,90€
FRITES

VERDURES A LA BRASA 3,90€
LÉGUMES GRILLÉS

PATATES RÚSTIQUES 3,90€
POMMES DE TERRE RUSTIQUES

MONIATOS..... 4,25€
FRITES DE PATATE DOUCE

PEBROTS DE PADRÓN 5,90€
PIMENTS DE PADRÓN

PA CASOLÀ • PAIN MAISON

PA • PAIN 1,50€

PA AMB TOMÀQUET • PAIN À LA TOMATE 1,90€

PA AMB ALL • PAIN À L'AIL 1,90€

NOOK

RESTAURANTE

ALÉRGENOS / AL·LÈRGENS / ALLERGENS / ALLÈRGÈNES



1. CRUSTÁCEOS

Crustacis /
Crustaceans /
Crustacés



2. FRUTOS DE CÀSCARA

Fruits de closca /
Nuts /
Fruits à coque



3. CACAHUETES

Cacauets /
Peanuts /
Cacahuètes



4. GLUTEN

Gluten /
Gluten /
Gluten



5. HUEVOS

Ous /
Eggs /
Œufs



6. PESCADO

Peix /
Fish /
Poisson



7. MOLUSCOS

Mol·luscs /
Molluscs /
Mollusques



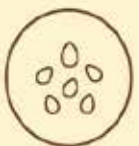
8. MOSTAZA

Mostassa /
Mustard /
Moutarde



9. APIO

Api /
Celery /
Céleri



10. SÈSAMO

Sèsam /
Sesame /
Sésame



11. LECHE

Llet /
Milk /
Lait



12. DIÒXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Diòxid de sofre i sulfits /
Sulphur dioxide and sulphites /
Dioxyde de soufre et sulfites



13. ALTRAMUCES

Tramussos /
Lupin /
Lupin



14. SOJA

Soja /
Soy /
Soja

DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Complex amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011 relatiu a la informació al consumidor sobre productes alimentaris. Aquest establiment disposa d'informació sobre la presència d'al·lèrgens en els nostres productes per a la seva consulta.

Contacta amb el nostre equip per a més informació.

DÉCLARATION DES ALLERGÈNES

Conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Cet établissement dispose d'informations sur la présence d'allergènes dans nos produits pour consultation.

Contactez notre équipe pour plus d'informations.



NOOK

RESTAURANTE

CERVESA	BIÈRE
VINS	VINS
SANGRIAS / CAVAS	SANGRIAS / CAVAS
CÒCTELS	COCKTAILS
MOCKTAILS	MOCKTAILS
CUBATES	LONG DRINKS
LICORS	LIQUEURS



Reserves • **Reservations**
www.restaurantenook.com
(+34) 666 534 459 • (+34) 932 783 983

CERVESA DE BARRIL / PINTA BIÈRE PRESSION / PINTE

• CRUZCAMPO (Lager) 5,95€

Origen: Espanya. 4,8% vol. Rossa, lleugera i refrescant, amb amargor moderat.

Origine : Espagne. 4,8% vol. Blonde, légère et rafraîchissante, avec une amertume modérée.

• SAN MIGUEL (Lager)..... 5,95€

Origen: Espanya. 5,4% vol. Aroma intens amb notes de malta i llúpol.

Origine : Espagne. 5,4% vol. Arôme intense avec des notes de malt et de houblon.

• HEINEKEN (Lager) 6,50€

Origen: Països Baixos. 5% vol. Refrescant i equilibrada, suau amargor.

Origine : Pays-Bas. 5% vol. Rafraîchissante et équilibrée, douce amertume.

• FRANZISKANER (Weisse) 6,95€

Origen: Alemanya. 5% vol. Suau, afruitada i lleugerament especiada.

Origine : Allemagne. 5% vol. Douce, fruitée et légèrement épicée.

• LEFFE BLONDE (Ale) 6,95€

Origen: Bèlgica. 6,6% vol. Equilibrada, aromàtica i lleugerament dolça.

Origine : Belgique. 6,6% vol. Équilibrée, aromatique et légèrement douce.

• HOEGAARDEN (Weisse)..... 6,95€

Origen: Bèlgica. 4,9% vol. Refrescant, amb notes cítriques i especiades.

Origine : Belgique. 4,9% vol. Rafraîchissante, avec des notes d'agrumes et épicées.

• HOP HOUSE 13 (Lager)..... 7,95€

Origen: Irlanda. 5% vol. Cervesa rossa amb caràcter llupolat i tocs cítrics.

Origine : Irlande. 5% vol. Bière blonde au caractère houblonné et aux touches d'agrumes.

• GUINNESS (Stout)..... 8,50€

Origen: Irlanda. 4,2% vol. Fosca i cremosa, amb notes de cafè i malta torrada.

Origine : Irlande. 4,2% vol. Brune et crémeuse, avec des notes de café et de malt torréfié.

CERVESES ARTESANES BIÈRES ARTISANALES

PAULANER SALVATOR

(Doppelbock) 7,50€

Origen: Alemanya. 7,9% vol. Intensa, maltosa i suau.

Origine : Allemagne. 7,9% vol. Intense, maltée et douce.

NATUREPILS (Lager)..... 7,95€

Origen: Espanya. 4,6% vol. Neta, lleugera i refrescant.

Origine : Espagne. 4,6% vol. Propre, légère et rafraîchissante.

AFLIGEM (Double Malt) 7,95€

Origen: Bèlgica. 6,8% vol. Fosca, maltosa amb notes de caramel i fruita madura.

Origine : Belgique. 6,8% vol. Brune, maltée avec des notes de caramel et de fruit mûr.

LAGUNITAS (IPA) 8,50€

Origen: EE.UU. 6,2% vol. Cítrica i llupolada, amb amargor marcat.

Origine : États-Unis. 6,2% vol. Citronnée et houblonnée, avec une amertume marquée.

PETRICOR (IPA) 8,50€

Origen: Espanya. 6,1% vol. Aromàtica, cítrica amb notes tropicals.

Origine : Espagne. 6,1% vol. Aromatique, citronnée avec des notes tropicales.

DIRTY BASTARD (Scotch Ale) 8,95€

Origen: EE.UU. 8,5% vol. Intensa, amb notes fumades i final complex.

Origine : États-Unis. 8,5% vol. Intense, avec des notes fumées et une finale complexe.

CERVESA ARTESANAL 1/2 PINTA BIÈRE ARTISANALE 1/2 PINTE

PAULANER SALVATOR . 4,25€

NATUREPILS 4,25€

AFLIGEM 4,25€

LAGUNITAS 4,25€

PETRICOR 4,50€

DIRTY BASTARD..... 4,95€

CERVESA DE BARRIL BIÈRE PRESSION 1/2 PINTA 1/2 PINTE

HEINEKEN 3,75€

SAN MIGUEL..... 3,75€

CRUZCAMPO 3,75€

FRANZISKANER 3,95€

LEFFE BLONDE 3,95€

HOEGAARDEN 3,95€

GUINNESS 4,50€

HOP HOUSE 13..... 4,50€

AMPOLLA BOUTEILLE

ÁMBAR..... 3,95€

ÁMBAR 0,0 TOSTADA 4,25€

ÁMBAR SIN GLUTEN .. 4,25€

ÁMBAR IPA..... 4,95€

DESPERADOS..... 5,95€

VINS NEGRES VINS ROUGES

D.O. RIOJA

VALLEMAYOR Joven	18,50€
ENVITE 1008 Crianza	19,50€
7 PARCELAS	22,90€
AZPILICUETA Crianza	26,50€
RAMON BILBAO CRIANZA	27,50€
MARQUES DE RISCAL	39,50€
MARQUES DE VARGAS RESERVAS	48,90€

D.O. RIBERA DE DUERO

UNO DE DUERO CRIANZA	24,50€
LOESS INSPIRATION 9 MESES	25,00€
PROTOS JOVEN ROBLE	26,90€
CONDE SAN CRISTOBAL	39,90€
PAGO DE LOS CAPELLANES	52,50€

D.O. PENEDES - VINCLES.....

22,90€

D.O. MONTSANT - I TANT.....

23,50€

D.O. PRIORAT - QUÉ SI!.....

29,50€

D.O. JUMILLA - JUAN GIL.....

31,90€

VINS BLANCS VINS BLANCS

D.O. RIOJA

VALLEMAYOR Joven

18,50€

D.O. RUEDA

MELIOR MATARROMERA VERDEJO

19,90€

MELIOR SAUVIGNON

21,50€

D.O. CASTILLA

HACIENDA CASA VALLE

21,90€

D.O. PENEDES

CHA SUMARROCA

23,90€

VIÑA SOL

22,50€

D.O. RIAS BAIXAS

MARTIN CODAX ALBARIÑO.....

26,90€

PAZO SAN MAURO

39,50€

VINS ROSATS VINS ROSÉS

D.O. RIOJA

VALLEMAYOR Joven

18,50€

CIGALES

VAL DE LOS FRAILES

19,90€

PENEDES

RAMBLA ROSE

24,90€

COPAS DE VINOS VERRES DE VIN

JOVEN VALLEMAYOR **D.O. RIOJA.** 4,60€
Negre, blanc, rosat • **Rouge, blanc, rosé**

CRIANZA ENVITE 1008 **D.O. RIOJA** 5,10€
Negre • **Rouge**

VERDEJO..... 5,10€
Blanc • **Blanc**

SANGRIA i CAVES SANGRIA et CAVAS

COPA DE SANGRIA (VI O CAVA)..... 6,50€
VERRE DE SANGRIA (VIN ou CAVA)

COPA TINTO DE VERANO

6,50€

VERRE DE TINTO DE VERANO

COPA DE CAVA
LA TOUR DE MIGNON

4,10€

VERRE DE CAVA - LA TOUR DE MIGNON

COPA DE CAVA
LONIA SUMARROCA

4,40€

VERRE DE CAVA - LONIA SUMARROCA

GERRO DE SANGRIA (VI O CAVA).... 18,95€
CARAFE DE SANGRIA (VIN ou CAVA)

AMPOLLA DE CAVA LA FLOR MIGNON 16,90€
BOTTLE OF CAVA LA FLOR MIGNON

AMPOLLA SUMARROCA
BRUT NATURE..... 24,90€

BOUTEILLE DE SUMARROCA

BRUT NATURE

SIDRA CIDRE

STRONGBOW PINTA • **PINT**

7,50€

MAGNERS BOTELLA • **BOTTLE**

6,95€

REFRESCOS BOISSONS

AIGUA FONT VELLA • **EAU**

3,95€

AIGUA AMB GAS • **EAU GAZEUSE**

3,95€

REFRESCOS • **BOISSONS** (SANS ALCOOL). 3,95€

FUZE TEA

3,95€

GINGER BEER

3,95€

RED BULL

4,50€

RED BULL SENSE SUCRE • **SANS SUCRE** . 4,50€

RED BULL SÍNDRIA • **PASTÈQUE**..... 4,50€

APERITIUS APÉRITIFS

- MARTINI ROSSO / BIANCO 4,95€
- CRODINO SPRITZ 0% 5,95€
- APEROL SPRITZ 7,95€
- LIMONCELLO SPRITZ 8,50€
- ST GERMAIN SPRITZ (Hugo Spritz) 9,95€

CÒCTELS COCKTAILS

- **SEX ON THE BEACH**..... 8,95€
Vodka, licor de préssec, suc de préssec i granadina
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et grenadine
- **TEQUILA SUNRISE** 8,95€
Tequila, suc de taronja i granadina
Tequila, jus d'orange et grenadine
- **DAIQUIRI**..... 8,95€
Llimona o maduixa o fruita de la passió:
Rom blanc, sour mix i maduixa o llimona o fruita de la passió • Citron ou fraise ou fruit de la passion: Rhum blanc, sour mix et fraise ou citron ou fruit de la passion
- **COSMOPOLITAN** 9,50€
Vodka, triple sec, suc de llima i suc de nabius
Vodka, triple sec, jus de citron vert et jus de canneberge
- **PIÑA COLADA**..... 9,50€
Rom blanc, llet de coco, suc de pinya i nata
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas et crème
- **MARGARITA** 9,95€
Tequila, triple sec, suc de llima i xarop de sucre
Tequila, triple sec, jus de citron vert et sirop de sucre

- **WHITE RUSSIAN**..... 8,95€
Vodka, licor de café i nata
Vodka, liqueur de café et crème
- **ESPRESSO MARTINI** 9,95€
Vodka, licor de café, sucre i café
Vodka, liqueur de café, sucre et café
- **PORN STAR MARTINI** 9,95€
Vodka, fruita de la passió, cava i sucre
Vodka, fruit de la passion, cava et sucre
- **NEGRONI** 9,95€
Ginebra, Campari i vermut vermell
Gin, Campari et vermouth rouge
- **WHISKY SOUR**..... 9,95€
Whisky, suc de llimona, sucre i clara d'ou
Whisky, jus de citron, sucre et blanc d'œuf
- **CAIPIRINHA** 9,95€
Llima, maduixa o fruita de la passió:
Cachaça, llima fresca, fruita de la passió i sucre morè • Citron vert, fraise ou fruit de la passion: Cachaça, citron vert frais, fruit de la passion et sucre roux
- **MOJITO** 10,50€
Llimona o maduixa o fruita de la passió:
Rom blanc, llima, maduixa o fruita de la passió, menta fresca, sucre i soda • Citron, fraise ou fruit de la passion: Rhum blanc, citron vert, fraise ou fruit de la passion, sucre et soda
- **MOSCOW MULE** 10,50€
Vodka, llima i ginger beer
Vodka, citron vert et ginger beer
- **LONDON MULE** 10,50€
Ginebra, llima fresca i ginger beer
Gin, citron vert frais et ginger beer
- **LONG ISLAND ICE TEA** 10,50€
Vodka, rom, ginebra, tequila, triple sec, llimona i cola
Vodka, rhum, gin, tequila, triple sec, citron et cola
- **PALOMA PATRÓN REPOSADO** 14,95€
Tequila Patrón Reposado, suc de llima, suc d'aranja
Tequila Patrón Reposado, jus de citron vert, jus de pamplemousse

MOCKTAILS

MOCKTAILS

• SHIRLEY TEMPLE5,95€

Ginger ale, granadina i llima

Ginger ale, grenadine et citron vert

• SAN FRANCISCO 5,95€

Suc de taronja, pinya, préssec i granadina

Jus d'orange, d'ananas et de pêche avec grenadine

• PIÑA COLADA 6,95€

Suc de pinya, llet, coco i nata

Jus d'ananas, lait, noix de coco et crème

• PORN STAR MARTINI 0% 6,95€

Fruita de la passió, llima i pinya

Fruit de la passion, citron vert et ananas

• MOJITO 0%7,95€

Llima, menta fresca, sucre i soda

Citron vert, menthe fraîche, sucre et soda

• JAMAICAN7,95€

Llima, maduixa, menta i sucre

Citron vert, fraise, menthe et sucre

• TANQUERAY 0% 8,95€

Tanqueray 0.0, tònica i cítrics

Tanqueray 0.0, tonic et agrumes

CUBATES

LONG DRINKS

AMB REFRESC +1,95€

AVEC BOISSON SANS ALCOOL

AMB RED BULL.....+2,95€

AVEC RED BULL

WHISKEY

J.B. 6,95€

BALLANTINE'S 6,95€

BOLD CREW7,50€

JAMESON.....7,95€

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 8,95€

GIN

GORDON'S.....6,95€

BOMBAY'S..... 7,50€

BOMBAY SAPPHIRE..... 7,95€

TANQUERAY 8,95€

HENDRICK'S 9,95€

RON

BACARDI6,95€

HAVANA 5 7,50€

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD 7,95€

SANTA TERESA 7,95€

ZACAPA 12,95€

VODKA

ERISTOFF6,95€

SMIRNOFF..... 7,50€

ABSOLUT8,50€

GREY GOOSE 10,95€

LICORS I TEQUILAS

LIQUEURS et TEQUILAS

ORUJO DE HIERBAS 4,95€

TORRES 5 4,95€

ORUJO BLANCO 4,95€

BAILEYS 6,50€

FIREBALL 6,95€

OLMECA BLANCO 6,95€

GRAPPA 18 LUNE 6,95€

CAZADOR BLANCO7,95€

OLMECA REPOSADO 8,95€

PATRÓN SILVER.....10,95€

ZACAPA 23.....12,95€

PATRÓN REPOSADO.....12,95€

POSTRES CASOLANS DESSERTS MAISON

CREMA CATALANA CASOLANA • CRÈME CATALANE MAISON	5,90€
PASTÍS DE RICOTTA I PERA • TARTE À LA RICOTTA ET À LA POIRE	6,90€
Ricotta i peres sobre base de pa de pessic artesanal Ricotta et poires sur une base de génoise artisanale	
BROWNIE • BROWNIE	6,90€
Brownie amb gelat de vainilla Brownie avec glace à la vanille	
PASTÍS DE FORMATGE • GÂTEAU AU FROMAGE	6,90€
Pastís de formatge amb fruits del bosc Gâteau au fromage avec fruits des bois	
TIRAMISÚ • TIRAMISÚ	7,50€
El nostre tiramisú casolà Notre tiramisú maison	
BANANA SPLIT	9,90€
Gelats de vainilla, xocolata i maduixa amb xarop de xocolata calenta Glaces à la vanille, au chocolat et à la fraise avec sirop de chocolat chaud	
SORBET DE LLIMONA • SORBET AU CITRON	2,50€
GELATS (una bola) • GLACES (une boule)	2,50€
Xocolata, vainilla, maduixa o straciatella Chocolat, vanille, fraise ou straciatella	

CAFÈ • CAFÉ

CAFÈ ESPRESSO • CAFÉ ESPRESSO	2,20€
ESPRESSO MACCHIATO • ESPRESSO MACCHIATO	2,30€
CAFÈ AMB LLET • CAFÉ AU LAIT	2,60€
CAFÈ AMB GEL • CAFÉ GLACÉ	3,00€
Cafè espresso amb gel triturat i llet cremosa Café espresso avec glace pilée et lait crémeux	
CAPPUCCINO • CAPPUCCINO	3,25€
AFFOGATO AL CAFFÈ • AFFOGATO AL CAFFÈ	4,90€
Gelat de vainilla banyat amb espresso Glace à la vanille nappée d'espresso	
KAHLÚA CAFÈ • CAFÉ KAHLÚA	5,90€
Cafè, licor Kahlua i nata muntada Café, liqueur Kahlúa et chantilly	
CAFÈ IRLANDÈS • IRISH COFFEE	5,90€
Cafè, whiskey i nata muntada Café, whiskey et chantilly	
AMARETTO CAFÈ • AMARETTO CAFFÈ	5,90€
Cafè amb licor amaretto i nata muntada Café avec liqueur amaretto et chantilly	
TERCIOPELO CAFÈ • TERCIOPELO CAFÉ	6,90€
Cafè, licor de Baileys amb gelat de vainilla Café, liqueur de Baileys avec glace à la vanille	