

## LES NOSTRES TAPES

### PER PICAR

Braves de la casa amb salsa casolana	5.50€
Patates fregides casolanes acompanyades de Guacamole, maionesa spicy i barbacoa	6.50€
Moniatos fregits amb salsa masala	5.50€
Braves de luxe (patates fregides al punt ,amb salsa casolana i encenalls d'ibèric)	7.50€
Hummus casolà amb pa de pita	5.70€
Hummus de piquillo amb extra picant i pa de pita	7.00€
Cassoleta de tomàquets de l'horta amb formatge fos, brots d'espinacs i salsa d'alfàbrega fresca	6.50€
Tires de pollastre arrebossada amb panko i duo de salsa sweet chilli i tàrtara	8.00€
Luca fregida amb mojo verd i maionesa de coliadre fresc	5.00€

### PER COMPARTIR

Hummus amb pa de pita  
Guacamole amb totopos  
Pernil ibèric amb pa de coca  
amb tomàquet  
**13.50€**

Hummus amb pa de pita  
Braves de la casa  
Edamame amb oli de sèsam  
i salsa picant  
**10,50€**

Natxos amb guacamole,  
formatge fos i jalapenyos  
Hummus amb pa de pita  
Braves Deluxe  
**11,50€**

Taula de pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet	17.00€
Taula de pernil ibèric amb encenalls de foie i pa de coca amb tomàquet	18.50€
Sipions a la andalusa amb ous fregits i allioli de cítrics	8.90€
Ous estrellats amb patates trufades i pernil ibèric	10.50€
Ous estrellats amb cuetes de gambes saltejades amb alls tendres i patates fregides	12.50€
Coca trufada amb brie fos, verdures en el seu punt i salsa romesco	9.50€
Coca de gorgonzola i bolets xiitakes amb ceba caramel·litzada en vi negre i encenalls de pernil ibèric	10.50€

### DE MEXIC

Natxos amb salsa de formatge, guacamole, pic de gall i fesols negres	6.00€
Natxos "EXTREM" amb salsa de formatge, guacamole, pic de gall amb jalapenyos i vedella metxada	7.50€
Natxos "PULLED PORK" amb salsa de formatge, guacamole, pic de gall, jalapenyos, porc rostit i salsa chipotle	7.00€
Tacos mexicans de pollastre amb mix de verdures, guacamole i salsa de formatge amb jalapeños (3und)	12.50€
Tacos de gambes al curry amb verdures, formatge fos i salsa picant (3und)	13.90€

### SABORS ASIÀTICS

Gyozas de pollastre i verdures amb salsa de soja i oli de sèsam (4und)	7.50€
Gyozas de verdures amb salsa de soja i oli de sèsam (4und)	7.00€
Edamame fregit amb oli de sèsam, escates de sal maldon i salsa picant	6.50€
Bao de wok de verdures amb salsa yakisoba (2und)	7.00€
Bao de vedella metxada amb brots tendres, coriandre fresc i maionesa spicy (2und)	8.50€

## AMANIDES

Amanida d'albergínia rostida, aromatitzada amb intens d'oli d'orenga, cobert de parmesà, rúcula i llàgrima de salsa pesto	8.50€
Amanida de formatge brie amb tempura de soja, melmelada de tomàquets cherry i bacó fregit	8.00€
Amanida de tataki de tonyina amb carpaccio de tomàquets verds i anells de ceba tendra	11.80€
Amanida Cèsar de la casa amb brots tendres, pollastre cruixent, olives, parmesà, bacó fregit i salsa cesar	10.50€

## PRINCIPALS

-Steak tàrtar de filet de vedella amb corona de parmesà, tomàquets secs, i rúcula acompanyat de tempura de verdures amb salsa teriyaki	15.00€
-Tàrtar de tonyina amb daus d'alvocat i soja	13.50€
-Tàrtar de caviar d'albergínia escalivada amb rúcula, brie fos, chutney de poma i tempura d'espàrrecs de marge	10.50€
-Tataki de tonyina al garam masala i sèsam negre amb llit d'alvocat i algues kombu	14.50€
-Llom de bacallà amb graten de all i oli de fruits secs i verdures saltades	15.00€
-Tall de foie sobre pa de coca amb peres caramelitzades al vi negre, brots tendres i reducció de balsàmic amb taronja amarga	12.50€
-Cruixent de gambes amb guacamole i algues wakame	12.00€
-Tacs de filet amb salsa d'alls tendres amb patates fregides casolanes	14.00€
-Filet de vedella amb tall de foie, lascas de parmesà i reducció de Pedro Ximenez	17.50€
-Filet d'ibèric amb salsa de mel i mostassa i patates fregides casolanes	13.90€
-Ropa vieja // Timbal de iuca fregida amb vedella metxada i oli de coriandre fresc	12.80€

## POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla, crumble de cacau i salsa de xocolata calenta	6.50€
Pastís tatin amb gelat de torró i menta fresca	6.90€
Copa de gelat de xocolata negra i bitxo amb nata, nous garapinyades i maduixes flamejades	6.50€
Suflé de gelat de mascarpone amb baies de grosella negra de bourgogne	7.10€
Copa de gelat de fava tonka sobre volcà de fruites tropicals i rom anyenc	7.50€
Doble de mango // Gelat de mango amb dauets de mango natural, iogurt grec i un toc de mòdena	6.00€
Duo de sorbets // Dues boles a escollir, mango, maracujà, gerd o poma verda	6.50€
Encaramel·lat de mango // Pa de pessic amb trossets de mango i salsa de caramel	6.50€
Fondant de xocolata amb cor de caramel i gelat de caramel amb un toc de sal	7.50€
Fondant gluten free de xocolata amb cor de coco ratllat	7.00€

# BURGERS

Totes les Burgers van acompanyades amb amanida de la casa i patates fregides casolanes km 0, o la seva guarnició específica

## LA PETIT BURGER

7,50€

150g de boví a la mesura dels mes petits i NOMÉS PELS PETITS

## BASIC BURGUER

9,50€

200g de boví, enciam, tomàquets, salsa de formatge cheedar i bacó cruixent.

## LUPITA

11,50€

200g de boví, bacó fregit, ceba cruixent, enciam, tomàquets, guacamole casolà, salsa de formatge picant amb jalapenyos i salsa chipotle acompanyada de ració de nachos amb salsa de formatge, pic de gall i guacamole casolà

## RAFFAELLA

12,50€

200g de boví, formatge de cabra, rúcula, bacó fregit, chutney de tomàquet amb toc agredolç i ceba fregida amb caramel de mòdena

## BLUE MOON

13,00€

200g de boví, enciam, tomàquets, formatge gorgonzola fos, encenalls de pernil iberic, xiitakes saltats i compota d'escalunyes

## HAVE NICE DAY

13,50€

250g de boví, brots tendres, extra de bacó, teules de parmesà, espàrrecs de marge, tomàquets secs, ceba fregida, caramel de mòdena i maionesa d'alfàbrega fresca

## PIRO GOLDEN

12,90€

200g de porc rostit a baixa temperatura, enciam, tomàquets, cogombre, doble de formatge, doble de bacó i salsa barbacoa oriental

## BOMBAI CHICKEN

11,90€

200g de pit de pollastre doble picada, salsa de formatge cheedar, brots tendres, enciams, tomàquets, verdures rostides, ceba caramel.litzada i salsa tika masala

## VEGANA

10,20€

hamburguesa vegana de cigrons, i tofu amb enciams, tomàquets, algues wakame, verdures rostides i maionesa d'alfàbrega fresca

## VEGANA EXTREM

12,50€

hamburguesa vegana de carbassa amb xampinyons saltats, tofu i sal de tòfona

## TOKYO

12,50€

200g de tonyina roja, enciam, tomàquets, wok de verdures amb salsa teriyaki, gingebre i maionesa d'algues kombu

## TARTUFO DAURAT

14,00€

250g de boví, tomàquets, enciams, formatge bree fos, verdures, ou fregit, ceba caramel.litzada al vi negre, encenalls de pernil iberic i salsa de tòfona negra

## ESPECIAL DE LA CASA

15,00€

250g de boví, tomàquets, rucula, tall de foie, chutney de mango, parmesà, reducció de balsàmic i ceba fregida amb doble de bacó

---

## EXTRAS

---

Guacamole	3.50€
Jalapenyos	1.50€
Cogombret	0.50€
Ració de pa	1.50€
Ració de pa amb tomàquet	2.00€
Ració de pa de coca amb tomàquet	3.00€
Ració de pa de pita	2.50€
Salsa maionesa, ketchup, barbacoa o mostassa	0.50€
Salsa sweet chilli, yakisoba, tartara, teriyaki, tika masala o picant	1.50€

---

## COCKTAILS

---

### VERMUTS I APERITIUS

Vermut casolà	3.50€
Martini	4.00€
Aperol spritz	4.00€
Copa de sangria de vi	3.50€
Gerra de sangria de vi	10.00€
Negre d'estiu	3.50€
Copa de sangria de cava	3.50€
Gerra de sangria de cava	12.00€
Dry martini // ginebra i vermut de la casa	5.50€
Negroni // vermut roig, campary i tanqueray	6.00€
Lima Martini // ginebra, vermut i llima	5.50€
Cosmopolitan // vodka, triple sec, suc de nabius i llima	6.50€
Margarita // tequila, suc de llima, triple sec i sal	6.50€

### MOJITOS, CAIPIRINYES I CAIPIROSKA

Amb fruites naturals (maduixa, gerd, kiwi o mango)supl. 0.50€

Mojito	6.00€
Mojito xl	7.50€
Caipirinya	6.00€
Caipirinya xl	7.50€
Caipiroska	6.00€
Caipiroska xl	7.50€

### COCTELES

Margarita frozen	7.00€
Sex on the beach	7.00€
Long island	6.50€
Pinya colada	7.00€
Daiquiri frozen	7.00€
Mojito cubà anyenc	8.00€
Bloody mary	6.50€
Gin fizz	6.50€

### COCTELS SENSE ALCOHOL

Mojito de fruites	5.50€
San Francisco	4.50€
Red	5.00€

---

## BEGUDES

---

### REFRESCOS

Coca cola	2.00€
Fanta taronja	1.80€
Fanta llimona	1.80€
Aquarius	2.30€
Nestea	2.30€
Sprite	1.90€
Aigua mineral	1.60€
Sucs de fruites minute maid	1.90€
Bitter kas	2.20€
Vichy català	2.20€
Tònica nordic	2.00€
Cacaolat	2.20€

### CERVESES BARRIL

Estrella damm	2.00€
Túria	2.30€
Canya Estrella damm	1.60€
Canya Túria	1.80€
Clara	2.00€

### AMPOLLA 33CL

Estrella damm	2.00€
Malquerida	3.00€
Voll damm	2.80€
Free damm	2.00€
Desperados	3.00€
Coronita	3.00€

### CAFES, TES I INFUSIONS

Cafè	1.10€
Tallat	1.25€
Cafè amb llet	1.40€
Cigaló	1.80€
Cigaló whisky / baileys	2.40€
Infusió premium	2.20€
Capuccino	1.60€
Cafè frape	3.00€
Cafè frape baileys	4.50€
Latte macciato	3.20€
Tassa de xocolata	2.20€
Extra de llet	0.40€
Extra de gel	0.20€

Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància si us plau faci-ho saber al nostre personal

---

# GIN TONICS

---

\*Acompanyats de tònica premium

Seagrams amb pell de taronja	7.00€
Tanqueray amb llima y llavors de ginebró	7.00€
Bombay Sapphire amb pell de llima, cardamom i maduixa natural	8.00€
Bulldog amb regalèssia i un toc de romani	8.50€*
Hendrick's amb rodanxa de cogombre i fruits del bosc	10.90€*
Gvine amb poma verda i pètals de rosa	13.00€*
Gin Mare amb pell de taronja i romani	12.00€*
Brockmans amb pell de cítrics i nabius	12.00€*
Puerto de Indias amb cardamom, daus de maduixa i mores	8.50€
Citadelle amb regalèssia i poma verda	13.00€*
London nº1 amb fruits del bosc	11.50€*
Nordes amb llorer fresc i llavors de cardamom	12.80€*
Mombassa a las 5 pebres i pell de cítrics	11.50€*
Martin Miller amb pell de cítrics i angostura	10.50€*

---

# LICORS I COMBINATS

---

## ROM

Havana 3	6.50€
Havana 7 añejo	7.00€
Brugal añejo	7.50€
Matusalem 7 años	8.50€
Matusalem añejo	9.50€
Bacardi	7.00€

## VODKA

Absolut	7.00€
Skyy	8.00€
Beluga	9.50€
Grey Goose	12.50€

## WHISKY

J&B	6.50€
Ballantine's	6.50€
Cutty Sark	6.50€
Jack Daniels	8.00€
Jameson	8.00€
Cardhu	10.50€
Macallan	12.50€
Johnnie Walker Black label	8.50€

## LICORS

Tequila Jose Cuervo Reposado	7.00€
Disaronno	6.90€
Bols Curaçao	6.50€
Malibú	6.50€
Mangaroca	6.50€
Ratafia	5.50€
Torres	7.90€
Licor 43	6.50€

Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància si us plau faci-ho saber al nostre personal

---

# VINS I CAVES

---

## VI BLANC

		
Verdejo - D.O Rueda - Castillo de Aza	13.00€	2.80€
Verdejo - Calinda	14.00€	3.00€
Verdejo - D.O Toro - Tres Lunas Ecològic, vega i orgànic	14.50€	3.20€
Xarel·lo - D.O. Penedes - Espantaocells	14.00€	3.00€
Chardonnay - D.O. Catalunya - Agnolia	14.90€	3.20€
Albariño - Pazo Carballeira	15.00€	3.40€

## VI NEGRE

		
D.O Toro - Sin Complejos - Criança ecològic	14.50€	---
D.O Valle del Cinca - Nuviana	13.20€	2.90€
Montsant - Mas dels Mets	14.50€	3.00€
Montsant - Catar	15.50€	3.20€
Rioja - Gardenos	13.80€	2.90€
Rioja - Ostatu - Criança	19.00€	3.50€
Rioja - Luis Cañas - Criança	20.50€	3.60€
Priorat - Solà 2 Classic	16.50€	3.40€
Ribera de Duero - Vaquos	17.80€	3.50€
Ribera de Duero - Vinya Arnaiz	19.00€	3.60€

## CAVA

Marien - Extra Brut	10.30€	1.90€
Escofet Rosell 1731 - Brut Nature Reserva	15.50€	---