COPASETIC

COCKTAILS & FOOD

LA CARTA

COPASETIC
COCKTAILS & FOOD

ESP:
DESDE EL 2013 APOSTAMOS POR EL CONCEPTO DE COMIDA RECONFORTANTE,CON RECETAS SENCILLAS, SABROSAS Y HONESTAS,
ASI COM TAMBIEN RACIONES SATISFACTORIAS.NOS ADAPTAMOS A LA MAYORIA
DE LAS RESTRICCIONES ALIMENTARIAS. UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLOGICOS, LOCALES
Y DE TEMPORADA CUANDO NOS ES POSIBLE Y
NOS IMPORTA TANTO LA CALIDAD DEL PRODUCTO COMO SU IMPACTO SOCIO-AMBIENTAL. NUESTRO PAN ES DE MASA MADRE DE LA PANADERIA BALUARD.NUESTRO PAN SIN GLUTEN ES VEGANO Y SE ELABORA CON HARINAS ECOLOGICAS,NUESTRA CARNE ES ECOLOGICA DE COOPERATIVAS DE LOS PIRINEOS,NUESTRO POLLO ES DE PAGES
NUESTROS HUEVOS SON ECOLOGICOS,NUESTRO CAFE ES ECOLOGICO Y DE COMERCIO JUSTO
NUESTRAS BEBIDAS VEGETALES SON ECOLOGICAS,NUESTROS ZUMOS, TES, LEGUMBRES, ETC... SON ECOLOGICOS

Y PORQUE LA VIDA ES EQUILIBRIO PRUEBA UNO DE LOS NUESTROS COCTELES QUE SEGURAMENTE TE LO MERECES!
ESPERAMOS QUE DISFRUTES DE TU EXPERIENCIA EN COPASETIC

CAT:
DES DEL 2013 APOSTEM PEL CONCEPTE DE MENJAR RECONFORTANT, AMB RECEPTES
SENZILLES, SABOROSES I HONESTES,
AIXÍ COM TAMBÉ RACIONS SATISFACTÒRIES. ENS ADAPTEM A LA MAJORIA
DE LES RESTRICCIONS ALIMENTÀRIES, UTILITZEM PRODUCTES ECOLÒGICS, LOCALS I DE TEMPORADA
QUAN ENS ÉS POSSIBLE I ENS IMPORTA TANT LA QUALITAT DEL PRODUCTE COM
EL SEU IMPACTE SOCIOAMBIENTAL. EL NOSTRE PA ÉS DE MASSA MARE DE LA FLECA BALUARD.
EL NOSTRE PA SENSE GLUTEN ÉS VEGÀ I S'ELABORA AMB FARINES ECOLÒGIQUES,LA NOSTRA CARN ÉS ECOLÒGICA DE COOPERATIVES DELS PIRINEUS,EL NOSTRE POLLASTRE ÉS DE PAGES,ELS NOSTRES OUS SÓN ECOLÒGICS,EL NOSTRE CAFE ÉS ECOLÒGIC I DE COMERÇ JUST ,ELS NOSTRES BEGUDES VEGETALS SÓN ECOLÒGIQUES, ELS NOSTRES SUCS, TES, LLEGUMS, ETC... SÓN ECOLÒGICS

I PERQUÈ LA VIDA ÉS EQUILIBRI PROVA UN DELS NOSTRES CÒCTELS QUE SEGURAMENT T'HO MEREIXES!
ESPEREM QUE GAUDEIXIS DE LA TEVA EXPERIÈNCIA A COPASETIC!

ENG:
SINCE 2013 WE HAVE BEEN COMMITTED TO THE CONCEPT OF COMFORT FOOD, WITH SIMPLE, TASTY AND HONEST RECIPES, AS WELL AS SATISFYING PORTIONS. WE ADAPT TO MOST DIETARY RESTRICTIONS.
WE USE ORGANIC, LOCAL AND SEASONAL PRODUCTS WHEN POSSIBLE AND
WE CARE ABOUT BOTH THE QUALITY OF THE PRODUCT AND ITS SOCIO-ENVIRONMENTAL IMPACT. OUR BREAD IS MADE FROM SOURDOUGH FROM THE BALUARD BAKERY.OUR GLUTEN-FREE BREAD IS VEGAN AND MADE WITH ORGANIC FLOURS, OUR MEAT IS ORGANIC FROM COOPERATIVES IN THE PYRENEES, OUR CHICKEN IS FREE RANGE,
OUR EGGS ARE ORGANIC,OUR COFFEE IS ORGANIC AND FAIR TRADE,OUR VEGETABLE DRINKS ARE ORGANIC
OUR JUICES, TEAS, LEGUMES, ETC... ARE ORGANIC

AND BECAUSE LIFE IS BALANCE, TRY ONE OF OUR COCKTAILS, YOU SURELY DESERVE IT!
WE HOPE YOU ENJOY YOUR EXPERIENCE AT COPASETIC

muchas gracias! moltes gracies! thank you very much!

Omar & Therry

y todo el equipo Copasetic

APERITIVOS | APERITIUS | APPETISERS

*HOUMOUS DE GARBANZOS, PITA CHIPRIOTA Y ZANAHORIA (GFO+2,00 /LF/VG) | 8,50
*HOUMOUS DE CIGRONS, PITA XIPRIOTA I PASTANAGA (GFO +2,00/LF/VG) | 8,50
*CHICKPEAS HOUMOUS WITH CYPRIOT PITA BREAD & CARROTS (GFO +2,00/LF/VG)| 8,50

SÉSAMO GLUTEN

*PATATAS ESPECIADAS CON CREMA DE LIMA Y CILANTRO Y SALSA BBQ CASERA (GF/LF/VE/H/S) | 8,80
*PATATES ESPECIADES AMB CREMA DE LLIMA I CORIANDRE I SALSA BBQ CASOLANA (GF/LF/VE/H/S) | 8,80
*SAUTEED SPICED POTATOES WITH LIME-CILANTRO MAYO & HOMEMADE BBQ SAUCE (GF/LF/E/VE/S) | 8,80

E-X SULFITOS SOJA HUEVOS MOSTAZA ÁPIO

*NACHOS ECO CON SALSA DE TOMATE CASERA,CREMA DE FETA Y CREMA DE AGUACATE (CG/VE)| 8,00
*NACHOS ECO AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA, CREMA DE FETA I CREMA D'ALVOCAT (CG/VE)| 8,00
*ORGANIC CORN NACHOS WITH SPICY HOMEMADE TOMATO SAUCE, AVOCADO CREAM & FETA CREAM DIP(CG/VE)| 8,00

E-X SULFITOS LACTEOS MOSTAZA

*TACOS DE MAÍZ CON HALOUMI O POLLO, PIMIENTO ROJO, PICO DE GALLO Y CREMA DE AGUACATE (GF/VGO/LFO) | 12,50 OPCION MIXTA| 14,50 TOFU | 12,50
*TACS DE BLAT DE MORO AMB HALOUMI O POLLASTRE,PEBROT VERMELL,PICO DE GALLO I CREMA D'ALVOCAT (GF/VGO/LFO)| 12,50 OPCIÓ MIXTA| 14,50 TOFU| 12,50
*CORN TACOS WITH HALLOUMI OR FREE RANGE CHICKEN, RED PEPPER, AVOCADO CREAM & PICO DE GALLO (GF/LFO/VGO/M) | 12,50 MIXED| 14,50 TOFU |12,50

E-X SULFITOS MOSTAZA LACTEOS TRAZAS GLUTEN OPCION TOFU

*TABLA DE APERITIVOS GRIEGOS, QUESO DE CABRA Y OVEJA DE CRETA, PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS CON QUESO, CREMA DE YOGUR, CREMA DE FETA, OLIVAS DE KALAMATA Y SALCHICHA GRIEGA TRADITIONAL, SERVIDOS CON PAN DE PITA CHIPRIOTA (GFO+ 2,00) | 18,50
*TAULA GRIEGA AMB FORMATGE DE OVELLA I CABRA DE CRETA, CREMA DE IOGURT,CREMA DE FETA, OLIVES DE KALAMATA,SALSITXA TRADITIONAL GREGA, AMB PÁ DE PITA XIPRIOTA(GFO+2,00) | 18,50
*GREEK PLATE WITH GOAT AND SHEEP CRETAN CHEESE, STUFFED PIQUILLO PEPPERS, YOGHURT CREAM, FETA DIP, TRADITIONAL GREEK SAUSAGE, KALAMATA OLIVES AND CYPRIOT PITA BREAD (GFO+2,00)| 18,50

E-X SULFITOS LACTEOS GLUTEN TRAZAS MOSTAZA TRAZAS SOJA

ENSALADAS | AMANIDES | SALADS

*ENSALADA GRIEGA CON TOMATE, LENTEJAS, PEPINO, CEBOLLA,RUCULA, OLIVAS DE KALAMATA,FETA Y HINOJO MARINO (GF/VGO/LFO CON TOFU) | 12,50
*AMANIDA GREGA AMB TOMÀQUET, LENTEJAS, COGOMBRE, CEBA,ARUGULA OLIVES DE KALAMATA, FETA I FENOL MARI (GF/VGO/LFO AMB TOFU) | 12,50
*GREEK SALAD WITH TOMATO, LENTEJAS, CUCUMBER, ONIONS, ROCKET,KALAMATA OLIVES, FETA CHEESE & SEA FENELL (GF/LFO/VGO WITH TOFU) | 12,50

E-X SULFITOS LACTEOS TRAZAS GLUTEN OPCION TOFU

*ENSALADA DE POLLO DE CORRAL, CREMA DE AGUACATE, PIPAS DE CALABAZA, PICATOSTES GF, TOMATE CHERRY Y PARMESANO (GF/VEO CON LENTEJAS,N)| 13,00
*AMANIDA DE POLLASTRE DE CORRAL, CREMA D'ALVOCAT, PIPES DE CARBASSA, CROSTONS GF, TOMÀQUET CHERRY I PARMESÀ (GF/VEG AMB LLENTIES,N)| 13,00
*FREE RANGE CHICKEN SALAD, AVOCADO CREAM, PARMESAN, CHERRY TOMATO, SUNFLOWER SEEDS & GF CRUTONS (GF/LF/VEO WITH LENTILS,N) | 13,00

E-X SULFITOS MOSTAZA FRUTOS DE CÁSCARA LACTEOS

*ENSALADA VERDE CON HIGOS (SEG. TEMPORADA), MANZANA, QUESO GORGONZOLA,NUECES Y AVELLANAS (GF/LFO/VGO CON TOFU /N) | 11,50
*AMANIDA VERDA AMB FIGUES (SEG. TEMPORADA) POMA, FORMATGE GORGONZOLA, NOUS I AVELLANES (GF/LFO/VGO AMB TOFU /N) | 11,50
*GREEN SALAD WITH FIGS (SEAS. AVAILABILITY) , APPLES, GORGONZOLA CHEESE, NUTS & HAZELNUTS (GF/LFO/VGO WITH TOFU /N) | 11,50

E-X SULFITOS FRUTOS DE CÁSCARA LACTEOS TRAZAS GLUTEN OPCION TOFU

*ENSALADA DE KALE, QUINOA ECO, HALOUMI, RABANOS, NARANJA, AGUACATE & PIPAS DE CALABAZA (CG/LFO/VGO CON TOFU,N)| 12,50
*AMANIDA DE KALE, QUINOA ECO, HALLOUMI, RAVES, TARONJA, ALVOCAT & PIPES DE CARBASSA (CG/LFO/VGO AMB TOFU,N)| 12,50
*KALE SALAD, ORGANIC QUINOA, HALOUMI, AVOCADO, ORANGES, RADISH & PUMPKIN SEEDS (CG/GFO/LFO/VGO WITH TOFU,N) | 12,50

E-X SULFITOS FRUTOS DE CÁSCARA LACTEOS TRAZAS GLUTEN OPCION TOFU

*ENSALADA DE REMOLACHA,GARBANZOS, RÚCULA, QUESO FETA, NUECES, PIPAS DE CALABAZA Y SALSADE TAHINI Y LIMÓN (GF/VGO CON TOFU/LFO/N) | 12,00
*AMANIDA DE REMOLATXA, CIGRONS ECO, RÚCULA, FORMATGE FETA, NOUS, PIPES DE CARBASSA Y VINAGRETA DE TAHINI I LIMÓN (GF/VGO AMB TOFU/LFO/N) | 12,00
*BEETROOT SALAD WITH ORGANIC CHICKPEAS,ARUGULA,FETA CHEESE,WALNUTS,PUMPKIN SEEDS AND TAHINI & LEMON SAUCE(GF/VGO WITH TOFU/LFO/N) | 12,00

FRUTOS DE CÁSCARA LACTEOS TRAZAS GLUTEN OPCION TOFU SÉSAMO

EXTRAS: +HUEVO POCHADO ECOLOGICO 2,00 +POLLO DE CORRAL 3,50
EXTRES: + OU ESCALFAT ECOLÒGIC 2,00 + POLLASTRE DE CORRAL 3,50
EXTRAS: + ORGANIC POACHED EGG 2,00 +FREE RANGE CHICKEN 3,50

SUPLEMENTO TERRAZA 10% SUPLEMENT TERASSA 10% TERRACE SUPPLEMENT 10%

CREPES(SIN GLUTEN) | (SENSE GLUTEN) | (GLUTEN FREE)

-la masa de nuestras crepes esta hecha con harinas sin gluten, leche sin lactosa -
-la massa de les nostres creps està feta amb farines sense gluten, llet sense lactosa –all our crepes are made from gluten free flours, lactose free milk-

*CREP GRIEGA CON PIMIENTO VERDE, CREMA DE FETA,CHEDDAR,TOMATE, RÚCULA CON SALCHICHA GRIEGA
O SETAS ESPECIADAS (GF/H/VEO) | 12,00
*CREP GREGA AMB PEBROT VERD, CREMA DE FETA,CHEDDAR,TOMÀQUET, RÚCULA, SALSITXA GREGA O BOLETS ESPECIATS (GF/H/VEO) | 12,00
*GREEK CREPE WITH GREEN PEPER, FETA CREAM,CHEDDAR,TOMATO,ARUGULA, GREEK SAUSAGE OR SAUTEED MUSHROOMS (GF/E/VEO) 12,00

LACTEOS SULFITOS HUEVOS TRAZAS SOJA TRAZAS DE MOSTAZA

*CREP DE CHAMPIÑONES, BRIE, RÚCULA, TOMATE CHERRY Y MAYONESA (GF/H/VEO/LFO/S)| 11,50 + PAVO | 13,00
*CREP DE XAMPINYONS, BRIE, RÚCULA, TOMÀQUET CHERRY I MAIONESA (GF/H/VEO/LFO/S)| 11,50 + GALL DINDI | 13,00
*CREPE WITH MUSHROOMS, BRIE CHEESE, CHERRY TOMATOES, ROCKET SALAD & MAYO (GF/E/VEO/S/LFO)| 11,50+ TURKEY HAM | 13,00

LACTEOS SULFITOS SOJA HUEVOS

*CREP DE ESPINACAS Y CALABAZA SALTEADA, GORGONZOLA Y NUECES (GF/H/VE/N)| 12,00
*CREP D'ESPINACS I CARBASSA SALTEJADA, GORGONZOLA I NOUS (GF/H/VE/N)| 12,00
*CREPE WITH WILTED SPINACH, PUMPKIN, GORGONZOLA & NUTS (GF/E/VE/N)| 12,00

LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA HUEVOS SULFITOS

*CREP DE POLLO DE CORRAL,CHAMPIÑONES,TOMATE CHERRY, CHEDDAR Y MAYONESA (GF/H/LFO/S)| 12,50
DOBLE DE POLLO +3,50 SALCHICHA GRIEGA +3,00
*CREP DE POLLASTRE DE CORRAL,XAMPINYONS,TOMÀQUET CHERRY, CHEDDAR I MAIONESA (GF/H/LFO/S)| 12,50
DOBLE DE POLLASTRE +3,50 SALSITXA GREGA | +3,00
*CREPE WITH FREE RANGE CHICKEN, MUSHROOMS, CHEDDAR CHEESE, CHERRY TOMATO & MAYO (GF/E/LFO/S) | 12,50
DOUBLE CHICKEN +3,50 GREEK SAUSAGE | +3,00

LACTEOS HUEVOS SULFITOS SOJA TRAZAS SOJA TRAZAS DE MOSTAZA

*CREP DE MANZANA CARAMELIZADA, QUESO DE CABRA Y NUECES (GF/H/N) | 12,00
*CREP DE POMA CARAMEL·LITZADA, FORMATGE DE CABRA I NOUS (GF/H/N) | 12,00
*CREPE WITH CARAMELISED APPLES, GOAT CHEESE & NUTS (GF/N/E)| 12,00

LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA HUEVOS SULFITOS

* CREP DE RICOTTA, SALMÓN AHUMADO, RÚCULA Y ALCAPARRAS (GF/H/LFO) | 13,00
* CREP DE RICOTTA, SALMÓ FUMAT, RÚCULA I TÀPERES (GF/H/LFO) | 13,00
* CREPE WITH RICOTTA CHEESE, SALMON, CAPERS & ARUGULA (GF/E/LFO) | 13,00

LACTEOS HUEVOS SULFITOS PESCADO

* CREP INFANTIL CON QUESO CHEDDAR Y PAVO (GF/H/LFO) | 9,00
* CREP INFANTIL AMB FORMATGE CHEDDAR I GALL DINDI (GF/H/LFO) | 9,00
* SMALL PEOPLE CREPE WITH CHEDDAR & TURKEY HAM (GF/E/LFO) | 9,00

LACTEOS HUEVOS SULFITOS TRAZAS SOJA

*CREP DE SALCHICHA TRADITIONAL GRIEGA, CEBOLLA CARAMELIZADA, BRIE, RUCULA Y CREMA DE MOSTAZA Y MAYO (GF/H/M)| 12,50
*CREP DE SALSITXA TRADITIONAL GREGA,CEBA CARAMEL·LITZADA, BRIE, RUCULA I CREMA DE MOSTASA I MAYO (GF/H/M) |12,50
*CREPE WITH TRADITIONAL GREEK SAUSAGE, CARAMELISED ONIONS, ARUGULA, BRIE CHEESE, MUSTARD & MAYO CREAM (GF/H/M)| 12,50

LACTEOS HUEVOS SULFITOS SOJA MOSTAZA

*CREP DE JAMON CURADO, RICOTTA, MOZZARELLA, PARMESANO, SALSA DE TOMATE CON ALBAHACA Y RUCULA | 12,50
*CREP DE JAMON CURAT, RICOTTA, MOZZARELLA, PARMESAM SALSA DE TOMAQUET Y ALFABREGA I RUCULA | 12,50
*CREP WITH CURATED JAMON, RICOTTA MOZZARELLA, PARMESAN CHEESE, ARUGULA, TOMATO SAUCE & BASIL | 12,50

LACTEOS HUEVOS SULFITOS

EXTRAS:

HUEVO FRITO ECO +2,00 QUESO DE CABRA +2,00 AGUACATE +2,50 O POLLO DE CORRAL +3,50 QUESO SIN LACTOSA + 0,50 SALCHICHA GRIEGA +3,00
EXTRES:
OU FREGIT ECO +2,00 FORMATGE DE CABRA +2,00 ALVOCAT +2,50 O POLLASTRE DE CORRAL +3,50 FORMATGE SENSE LACTOSA +0,50 SALSITXA GREGA + 3,00
EXTRAS:
ORGANIC FRIED EGG +2,00 GOAT CHEESE +2,00 AVOCADO +2,50 OR FREE RANGE CHICKEN +3,50 LACTOSE FREE CHEESE + 0,50 GREEK SAUSAGE + 3,00

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	ÁPIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
GLUTEN	CRUSTACIS	OU	PEIX	CACAUET	SOJA	LACTIS	FRUITS DE CLOSCA	API	MOSTASSA	SESAMO	SULFITS	MOLLUSCS	TRAMUSSOS
GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUT	SOYA	DIARY	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHITES	MOLLUSKS	LUPIN

*SIMBOLOS EN NEGRO SIGNIFICA QUE EL ALERGENO NO ES MODIFICABLE /*ELS SÍMBOLS EN NEGRE SIGNIFIQUEN QUE L'AL·LERGEN NO ÉS MODIFICABLE/
*SYMBOLS IN BLACK MEAN THAT THE ALLERGEN IS NOT MODIFIABLE

SUPLEMENTO TERRAZA 10% SUPLEMENT TERASSA 10% TERRACE SUPPLEMENT 10%

SANDWICH | SANDVITX | SANDWICH

*SANDWICH CON PAN DE PITA CHIPRIOTA DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE QUESO, AGUACATE, RUCULA E HINOJO MARINO (GFO +1,00/LFO) | 13,00
*SANDVITX AMB PA DE PITA XIPRIOTA, SALMÓ FUMAT AMB CREMA DE FORMATGE, RUCULA,ALVOCAT I FONOLL MARÍ (GFO +1,00/LFO) | 13,00
*SALMON SANDWICH WITH CYPRIOT PITA BREAD, CREAM CHEESE, ARUGULA, AVOCADO & SEA FENNEL (GFO +1,00/LFO) | 13,00

GLUTEN PESCADO LACTEOS SULFITOS

*SANDWICH DE POLLO DE CORRAL CON PAN DE PITA CHIPRIOTA, MEZCLUM, PARMESANO, PEPINO Y CREMA DE MOSTAZA(GFO + 1,00/LFO/H/M/S) | 12,50
*SANDVITX AMB PA DE PITA XIPRIOTA DE POLLASTRE DE CORRAL AMB MEZCLUM, PARMESÀ, COGOMBRE I CREMA DE MOSTASSA(GFO + 1,00/LFO/H/M/S) | 12,50
*FREE RANGE CHICKEN SANDWICH WITH CYPRIOT PITA, LETTUCE, CUCUMBER, PARMESAN & MUSTARD MAYO (GFO + 1,00 / LFO/E/M/S)| 12,50

GLUTEN HUEVOS LACTEOS SULFITOS SOJA MOSTAZA

*SANDWICH CON PITA CHIPRIOTA HALOUMI, CHUTNEY DE PERA ,PIMIENTO DE PIQUILLO, RUCULA Y SALSA DE YOGUR(OPCION VEGANA CON HOUMOUS Y TOFU), (GFO+1,00) | 12,50
*SANDVITX AMB PA DE PITA XIPRIOTA, HALOUMI, CHUTNEY DE PERA, PEBROT, RUCULA, CREMA DE YOGUR (OPCIO VEGA AMB HOUMOUS I TOFU) (GFO+1,00) | 12,50
*SANDWICH WITH CYPRIOT PITA , HALOUMI, PEAR CHUTNEY, RED PEPPERS, YOGHURT SAUCE AND ARUGULA (VEGAN OPCION WITH HOUMOUS AND TOFU) (GFO+ 1,00) | 12,50

GLUTEN SULFITOS LACTEOS SÉSAMO

HUEVOS | OUS | EGGS

*HUEVOS HEMINGWAY CON PAN BRIOCHE ECOLOGICOS CON SALMÓN AHUMADO, AGUACATE Y HOLANDESA (M/H/GFO+1,00) | 14,50 + PATATA CALIU +2,00
*OUS HEMINGWAY ECOLÒGICS AMB PÁ BRIOIX, SALMÓ FUMAT, ALVOCAT I HOLANDESA (M/H/GFO+1,00) | 14,50 + PATATA CALIU +2,00
*ORGANIC EGGS HEMINGWAY WITH BRIOCHE BREAD, SMOKED SALMON, AVOCADO & HOLANDESE SAUCE (M/GFO +1,00)| 14,50 + BAKED POTATO +2,00

HUEVOS MOSTAZA SULFITOS GLUTEN LACTEOS TRAZAS FRUTOS CÁSCARA

*HUEVOS FLORENTINE ECOLOGICOS CON PAN BRIOCHE,ESPINACAS, QUESO HALLOUMI Y HOLANDESA (M/H/GFO +1,00/VE) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00
*OUS FLORENTINE ECOLÒGICS AMB PÁ BRIOIX, ESPINACS, FORMATGE HALLOUMI I HOLANDESA (M/H/GFO +1,00/VE) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00
*ORGANIC EGGS FLORENTINE WITH BRIOCHE BREAD, SPINACH, HALLOUMI CHEESE, & HOLANDESE SAUCE (M/GFO +1,00/VE)| 13,50 + BAKED POTATO 2,00

HUEVOS MOSTAZA SULFITOS GLUTEN LACTEOS TRAZAS FRUTOS CÁSCARA

*HUEVOS BENEDICT ECOLOGICOS CON PAVO O GÍRGOLAS, AGUACATE Y HOLANDESA (M/H/GFO +1,00) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00
*OUS BENEDICT ECOLÒGICS AMB GALL DINDI O GÍRGOLES, ALVOCAT I HOLANDESA (M/H/GFO +1,00) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00
*ORGANIC EGGS BENEDICT WITH TURKEY HAM OR OYSTERS MUSHROOMS, AVOCADO & HOLANDESE SAUCE(M/GFO +1,00)| 13,50+ BAKED POTATO 2,00

HUEVOS MOSTAZA SULFITOS GLUTEN LACTEOS TRAZAS FRUTOS CÁSCARA TRAZAS SOJA

*PLATO BRUNCH (HASTA LAS 16:00)
HUEVOS REVUELTOS ECO, CHAMPIÑONES, ESPINACAS, TOMATE ASADO, PAN TOSTADO (GFO +1,00/ LFO) | 9,50
EXTRAS:+AGUACATE 2,50 +SALMON AHUMADO 3,50 +QUESO FETA 2,50 +JAMON DE PAVO 2,50 +PATATAS 2,00 +HALLOUMI 3,00 SALCHICHA GRIEGA +3,00
*PLAT BRUNCH (FINS LES 16:00)
OUS REMENATS ECO, XAMPINYONS, ESPINACS, TOMÀQUET ROSTIT, PA TORRAT (GFO +1,00/LFO) | 9,50
EXTRES:+ALVOCAT 2,50 +SALMÓ FUMAT 3,50 +FORMATGE FETA 2,50 +PERNIL DE GALL DINDI 2,50 +PATATES 2,00 +HALLOUMI 3,00 SALSITXA GREGA + 3,00
*BRUNCH PLATE (UNTILL 16:00)
ORGANIC SCRAMBLED EGGS, BAKED MUSHROOMS, WILTED SPINACH, BAKED TOMATO AND TOASTED BREAD (GFO +1,00/LFO) | 9,50
EXTRAS: +AVOCADO 2,50 +TURKEY HAM 2,50 +SMOKED SALMON 3,50 +FETA CHEESE 2,50 + POTATOES 2,00 +HALLOUMI 3,00 GREEK SAUSAGE + 3,00

HUEVOS SULFITOS GLUTEN TRAZAS FRUTOS CÁSCARA TRAZAS SOJA TRAZAS DE MOSTAZA LACTEOS PESCADO

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	ÁPIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
GLUTEN	CRUSTACIS	OU	PEIX	CACAUET	SOJA	LACTIS	FRUITS DE CLOSCA	API	MOSTASSA	SESAMO	SULFITS	MOLLUSCS	TRAMUSSOS
GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUT	SOYA	DIARY	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHITES	MOLLUSKS	LUPIN

*SIMBOLOS EN NEGRO SIGNIFICA QUE EL ALERGENO NO ES MODIFICABLE /*ELS SÍMBOLS EN NEGRE SIGNIFIQUEN QUE L'AL·LERGEN NO ÉS MODIFICABLE/
*SYMBOLS IN BLACK MEAN THAT THE ALLERGEN IS NOT MODIFIABLE

SUPLEMENTO TERRAZA 10% SUPLEMENT TERASSA 10% TERRACE SUPPLEMENT 10%

HAMBURGUESAS | HAMBURGUESES | BURGERS

Entre semana de 13:00 a 16:00 (excepto festivos) todas nuestras hamburguesas con bebida incluida (se pueden aplicar suplementos)
Entre setmana de 13:00 a 16:00 (excepte festius) totes les nostres hamburgueses amb beguda inclos (es poden aplicar suplements)
Weekdays from 13:00 to 16:00 (except holidays) drink included in the price of our burgers (extra charges may apply)

*HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, REMOLACHA & RÚCULA CON CREMA DE MOSTAZA Y SALSA BBQ CASERA (GFO /LFO/H/M/S)| 15,50
*HAMBURGUESA DE VEDELLA ECOLÒGICA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA, FORMATGE CHEDDAR, COGOMBRETS, REMOLATXA & RÚCULA AMB CREMA DE MOSTASSA I SALSA BBQ CASOLANA (GFO /LFO/H/M/S)| 15,50
*ORGANIC BEEF BURGER, BEETROOT, CARAMELISED ONIONS, CHEDDAR, PICKLES, ARUGULA & HOMEMADE BBQ & MUSTARD SAUCE (GFO/LFO/E/M/S) | 15,50

GLUTEN LACTEOS HUEVOS SOJA E-X SULFITOS MOSTAZA TRAZAS FRUTOS CÁSCARA ÁPIO

*HAMBURGUESA DE 220 GR. DE TERNERA ECOLÓGICA RELLENA DE QUESO DE CABRA, CHUTNEY DE PERA, CREMA DE AGUACATE Y RUCULA (GFO/L) | 16,50
*HAMBURGUESA DE 220 GR. DE VEDELLA ECOLÒGICA FARCIDA DE FORMATGE DE CABRA, CHUTNEY DE PERA, CREMA DE ALVOCAT I RUCULA (GFO /L) | 16,50
*ORGANIC BEEF BURGER OF 220GR, STUFFED WITH GOAT CHEESE, SERVED WITHA HOMEMADE PEAR CHUNTNEY, ARUGULA AND AVOCADO CREAM (GFO/L) | 16,50

GLUTEN LACTEOS E-X SULFITOS TRAZAS FRUTOS CÁSCARA

*HAMBURGUESA DE LEGUMBRES, QUINOA Y VERDURAS CON FETA, PIMIENTO ROJO, RÚCULA, TOMATE Y CREMA DE AGUACATE (GFO/LFO/VGO/M)| 14,50
*HAMBURGUESA DE LLEGUMS, QUINOA I VERDURES AMB FETA, PEBROT VERMELL, RÚCULA, TOMÀQUET I CREMA D'ALVOCAT (GFO/LFO/VGO/M)| 14,50
*CHICKPEAS, LENTILS & QUINOA VEGGIE BURGER WITH TOMATO, ARUGULA, RED PEPPER, FETA & AVOCADO CREAM (GFO/LFO/VGO/M)| 14,50

GLUTEN LACTEOS E-X SULFITOS MOSTAZA TRAZAS FRUTOS CÁSCARA

*HAMBURGUESA CON FILETE DE PECHUGA DE POLLO DE CORRAL CON RABANO, CHUCRUT, AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CREMA DE LIMA Y CILANTRO (GFO/LFO/H/S) | 14,50
*HAMBURGUESA AMB FILET DE PIT DE POLLASTRE DE CORRAL AMB RAVE, XUCRUT, ALVOCAT, CEBA CARAMEL·LITZADA I CREMA DE LLIMA I CORIANDRE (GFO/LFO/H/S) | 14,50
*FREE RANGE CHICKEN FILLET BURGER WITH RADISH, SAUERKRAUT, AVOCADO, CARAMELISED ONIONS & LIME AND CILANTRO SAUCE (GFO/LFO/E/S)| 14,50

GLUTEN LACTEOS E-X SULFITOS HUEVOS SOJA TRAZAS FRUTOS CÁSCARA

*HAMBURGUESA VEGANA DE HEURA CON QUESO PLANT-BASED, CEBOLLA, TOMATE, LECHUGA, CREMA DE MOSTAZA Y SALSA BBQ CASERA (GFO/VG/M/LF/S) | 14,00
*HAMBURGUESA VEGANA DE HEURA AMB FORMATGE PLANT-BASED, CEBA, TOMÀQUET, ENCIAM, CREMA DE MOSTASSA I SALSA BBQ CASOLANA (GFO/VG/M/LF/S) | 14,00
*VEGAN HEURA CHEESEBURGER, TOMATO, LETTUCE, ONION, MUSTARD CREAM, HOMEMADE BBQ SAUCE (GFO/VG/LF/M/S) | 14,00

GLUTEN E-X SULFITOS MOSTAZA TRAZAS SOJA TRAZAS FRUTOS CÁSCARA

EXTRAS: HUEVO FRITO ECO 2,00 QUESO DE CABRA +1,50 CEBOLLA CARAMELIZADA Y EXTRA SALSAS +1,00
EXTRES: OU FERRAT ECO 2,00 FORMATGE DE CABRA +1,50 CEBA CARAMEL·LITZADA I EXTRA SALSES +1,00
EXTRAS: ORGANIC FRIED EGG 2,00 GOAT CHEESE +1,50 CARAMELISED ONIONS AND EXTRA SAUCES +1,00

*OPCION PAN SIN GLUTEN Y VEGANO, SIN LACTOSA, SIN MAIZ, SIN SOYA,HECHO CON HARINAS DE TRIGO SARRACENO, AVENA SIN GLUTEN Y ARROZ INTEGRAL + 1,00€
*OPCIO PA SENSE GLUTEN I VEGA, SENSE LACTOSA, SENSE SOJA, SENSE BLAT DE MORO, FET AMB FARINES DE BLAT SARRAÍ I CIBADA SENSE GLUTEN I AROS INTEGRAL + 1,00€
*GLUTEN,DAIRY, CORN & SOYA FREE VEGAN BREAD OPTION MADE WITH BUCKWHEAT, GLUTEN FREE OAT & WHOLEMEAL RICE FLOUR +1,00€

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	ÁPIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
GLUTEN	CRUSTACIS	OU	PEIX	CACAUET	SOJA	LACTIS	FRUITS DE CLOSCA	API	MOSTASSA	SESAMO	SULFITS	MOLLUSCS	TRAMUSSOS
GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUT	SOYA	DIARY	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHITES	MOLLUSKS	LUPIN

*SIMBOLOS EN NEGRO SIGNIFICA QUE EL ALERGENO NO ES MODIFICABLE /*ELS SÍMBOLS EN NEGRE SIGNIFIQUEN QUE L'AL·LERGEN NO ÉS MODIFICABLE/
*SYMBOLS IN BLACK MEAN THAT THE ALLERGEN IS NOT MODIFIABLE

SUPLEMENTO TERRAZA 10% SUPLEMENT TERASSA 10% TERRACE SUPPLEMENT 10%

PANCAKES SALADOS (SIN GLUTEN) | SALATS (SENSE GLUTEN) | SAVOURY (GLUTEN FREE)

*RICOTTA, TOMATE ASADO, AGUACATE, SETAS SALTEADAS, HUEVO POCHE Y SALSA HOLANDESA (L/M) | 14,00
*RICOTTA, TOMÀQUET ASAT, ALVOCAT, "GYRO" VEGETARIÀ, OU POCHE I SALSA HOLANDESA (L/M) | 14,00
*RICOTTA, GRILLED TOMATO, AVOCADO, SAUTEED OYSTER MUSHROOMS, POACHED EGG & HOLLANDAISE SAUCE (L/M) | 14,00

HUEVOS LACTEOS E-X SULFITOS MOSTAZA

*POLLO DE CORRAL DESMIGADO,HUEVO POCHADO, CHEDDAR, AGUACATE, SRIRACHA, HOLANDESA (L/M) | 15,00
*POLLASTRE DE CORALL DESMIGAT, OU ESCALFAT, CHEDDAR, ALVOCAT, SRIRACHA,HOLANDESA (L/M) | 15,00
*FREE RANGE CHICKEN, POACHED EGG, CHEDDAR, AVOCADO, POACHED EGG, SRIRACHA AND HOLLANDAISE (L/M) | 15,00

HUEVOS LACTEOS E-X SULFITOS MOSTAZA

*SALMON AHUMADO, HUEVO POCHADO,HOLANDESA, RICOTTA, RABANOS, AGUACATE, ALCAPARAS (L/M) | 15,00
*SALMON FUMAT, OU ESCALFAT, HOLANDESA, RICOTTA, RAVES, ALVOCAT, TAPERES (L/M) | 15,00
*SMOKED SALMON, POACHED EGG, HOLLANDAISE SAUCE, RICOTTA CHEESE, RADISH, AVOCADO, CAPERS (L/M) | 15,00

HUEVOS E-X SULFITOS MOSTAZA LACTEOS PESCADO

PANCAKES DULCES (SIN GLUTEN) | DOLÇOS (SENSE GLUTEN) | SWEET (GLUTEN FREE)

*SIROPE DE ARCE Y BANANA (LFO) | 12,00
*XAROP D'AURÓ I BANANA (LFO) | 12,00
*MAPLE SYRUP & BANANA (LFO) | 12,00

HUEVOS LACTEOS

*CHOCOLATE Y BANANA (N, LFO + 1,00) | 12,00
*XOCOLATA I BANANA (N, LFO + 1,00) | 12,00
*CHOCOLATE & BANANA (LFO + 1,00), N) | 12,00

HUEVOS LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA SOJA

*TAHINI, MIEL , YOGUR GRIEGO, NUECES, FRUTA (N) | 12,50
*TAHINI, MEL , IOGURT GREC, NOUS, FRUITA (N) | 12,50
*TAHINI, HONEY, GREEK YOGHURT, WALNUTS, FRUITS(N) | 12,50

HUEVOS LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA SÉSAMO

*MANZANA CARAMELIZADA Y MASCARPONE | 13,50
*POMA CARAMEL·LITZADA I MASCARPONE | 13,50
*CARAMELISED APPLES & MASCARPONE | 13,50

HUEVOS LACTEOS

*CHOCOLATE BLANCO, MATCHA , CREMA DE PISTACHIO Y HELADO DE VAINILLA (N/L) | 14,50
*XOXOLATA BLANCA, TE MATCHA, CREMA DE FESTUC I GELAT DE VAINILLA (N/L) | 14,50
*MATCHA,WHITE CHOCOLATE, PISTACHIO, ORGANIC VAINILLA ICE CREAM (N/L) | 14,50

HUEVOS LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA SOJA

*CHOCOLATE ROSA ,ACAI & SALSA DE FRUTOS ROJOS CASERA CON HELADO DE VAINILLA (N/L) | 14,50
*XOCOLATA ROSA, ACAI I SALSA DE FRUITA VERMELLA CON HELADO DE VAINILLA (N/L) | 14,50
*PINK CHOCOLATE SAUCE, ACAI & RED FRUITS CON HELADO DE VAINILLA (N/L) | 14,50

HUEVOS LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA SOJA

EXTRAS: + HUEVOS REVUELTOS ECO 4,00 + HELADO ECO 3,50 | EXTRES: + OUS REMENATS ECO 4,00 + GELAT ECO 3,50
EXTRAS: + ORGANIC SCRAMBLED EGGS 4,00 +ORGANIC ICE CREAM 3,50

GF : GLUTEN FREE | GFO : GLUTEN FREE OPCION | CG : CONTAMINACION GLUTEN | LF : SIN LACTOSA | LFO: OPCION SIN LACTOSA | A: APIO | VE: VEGETARIANO | VG: VEGANO | VEO: OPCION VEGETARIANA | VGO: OPCION VEGANA | H: HUEVO | N: FRUTOS SECOS | M : MOSTAZA | S : SOYA

GF: GLUTEN FREE | GFO : OPCIÓ SENSE GLUTEN | CG: CONTAMINACIÓ GLUTEN | LF: SENSE LACTOSA | LFO: OPCIÓ SENSE LACTOSA | VEU: VEGETARIÀ | VG: VEGÀ | VEO: OPCIÓ VEGETARIANA | VGO: OPCIÓ VEGANA | H: OU | N: FRUITS SECS | A: API | M : MOSTASSA | S : SOJA

GF: GLUTEN FREE | GFO : GLUTEN FREE OPTION | CG : GLUTEN CONTAMINATION | S : SOYA | LF : LACTOSE FREE | LFO: LACTOSE FREE OPTION | N : NUTS | VE: VEGETARIAN | VG: VEGAN | VEO: VEGETARIAN OPTION | VGO : VEGAN OPTION | E : EGGS | | M : MUSTARD | C: CELERY

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	ÁPIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
GLUTEN	CRUSTACIS	OU	PEIX	CACAUET	SOJA	LACTIS	FRUITS DE CLOSCA	API	MOSTASSA	SESAMO	SULFITS	MOLLUSCS	TRAMUSSOS
GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUT	SOYA	DIARY	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHITES	MOLLUSKS	LUPIN

SUPLEMENTO TERRAZA 10% SUPLEMENT TERASSA 10% TERRACE SUPPLEMENT 10%

POSTRES | POSTRES | DESSERTS

*CREP DE CHOCOLATE Y BANANA (GF/H/N/LFO +1,00) | 8,00 + HELADO 10,50
*CREP DE XOCOLATA I BANANA (GF/H/N/LFO +1,00) | 8,00 + GELAT 10,50
*CREPE WITH CHOCOLATE & BANANA (GF/N/E/LFO + 1,00) | 8,00 + ICE CREAM 10,50

HUEVOS SOJA FRUTOS DE CÁSCARA LACTEOS

*CREP DE PISTACHO CON HELADO DE VAINILLA ECO (GF/H/N) | 11,00
*CREP DE PISTACHO AMB GELAT DE VAINILLA ECO (GF/H/N) |11,00
*PISTACHIO CREP WITH ORGANIC VAINILLA ICE-CREAM (GF/E/N)| 11,00

HUEVOS LACTEOS SOJA FRUTOS DE CÁSCARA

*CREP DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS (GF/H/N) | 8,50
*CREP DE XOCOLATA BLANCA I FRUITS VERMELLS (GF/H/N) | 8,50
*WHITE CHOCOLATE CREPE WITH RED FRUITS (GF/E/N) | 8,50

HUEVOS SOJA FRUTOS DE CÁSCARA LACTEOS

*CREP TIRAMISÚ CON CAFÉ, AZÚCAR MORENO, MASCARPONE,ALMENDRAS CARAMELIZADAS Y SIROPE DE CHOCOLATE (GF/H/N) | 8,00
*CREP TIRAMISÚ AMB CAFÈ, SUCRE MORENO, MASCARPONE, AMETLLES CARAMEL·LITZADES I XAROP DE XOCOLATA (GF/H/N) | 8,00
* TIRAMISU CREP WITH COFFEE, BROWN SUGAR, MASCARPONE ,CARAMELISED ALMONDS AND CHOCOLATE SYRUP (GF/N/E) | 8,00

HUEVOS LACTEOS FRUTOS DE CÁSCARA

*CREP RED VELVET CON CHOCOLATE Y MASCARPONE (GF/H/N) | 8,50
*CREP RED VELVET AMB XOCOLATA I MASCARPONE (GF/H/N) | 8,50
*RED VELVET CREPE WITH CHOCOLATE & MASCARPONE (GF/N/E)| 8,50

HUEVOS SOJA FRUTOS DE CÁSCARA LACTEOS

*YOGUR GRIEGO CON MIEL Y NUECES (GF/LFO/N) | 6,50 + FRUTA 8,00
*IOGURT GREC AMB MEL I NOUS (GF/LFO/N) | 6,50 + FRUITA 8,00
*GREEK YOGHURT WITH NUTS & HONEY (GF/N/LFO) | 6,50 + FRUITS 8,00

FRUTOS DE CÁSCARA LACTEOS

*PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO SIN GLUTEN (GF/LF) | 7,00
*PASTÍS DE XOCOLATA VEGANA SENSE GLUTEN (GF/LF) | 7,00
*VEGAN CHOCOLATE CAKE (GF/LF) | 7,00

SOJA

*HELADOS ECO (GF/LFO)| 7,00 | GELATS ECO (GF/LFO)| 7,00 | ORGANIC ICE-CREAM (GF/LFO) | 7,00

*LEMON PIE (GF) | 7,00

HUEVOS LACTEOS TRAZAS FRUTOS CÁSCARA

*AFFOGATO (GF/LFO) | 5,50

LACTEOS

LACTEOS

*SIMBOLOS EN NEGRO SIGNIFICA QUE EL ALERGENO NO ES MODIFICABLS
*ELS SÍMBOLS EN NEGRE SIGNIFIQUEN QUE L'AL·LERGEN NO ÉS MODIFICABLE
*SYMBOLS IN BLACK MEAN THAT THE ALLERGEN IS NOT MODIFIABLE

GLUTEN

*SIMBOLOS EN MARRON SIGNIFICA QUE EL ALERGENO SE PUEDE MODIFICAR
*ELS SÍMBOLS EN MARRÓ SIGNIFIQUEN QUE L'AL·LERGEN ES POT MODIFICAR
*SYMBOLS IN BROWN MEAN THAT THE ALLERGEN CAN BE MODIFIED

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	ÁPIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
GLUTEN	CRUSTACIS	OU	PEIX	CACAUET	SOJA	LACTIS	FRUITS DE CLOSCA	API	MOSTASSA	SESAMO	SULFITS	MOLLUSCS	TRAMUSSOS
GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUT	SOYA	DIARY	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHITES	MOLLUSKS	LUPIN

SUPLEMENTO TERRAZA 10% SUPLEMENT TERASSA 10% TERRACE SUPPLEMENT 10%

CÓCTELES | CÓCTELS | COCKTAILS

CÓCTELES DE RON | CÓCTELS DE ROM | RUM COCKTAILS

*MOJITO | 9 ,00 *FRUTAS | 10,00
RON BLANCO, LIMA, AZÚCAR MORENO, SODA, MENTA
ROM BLANC, LLIMA, SUCRE MORENO, SODA, MENTA
WHITE RUM, LIME, BROWN SUGAR, SODA, MINT

*MOJITO CREOLE | 9,50
RON 3 AÑOS, LIMA, AZÚCAR MORENO, MENTA Y UN TOQUE DE ANGOSTURA
RON 3 ANYS, LLIMA, SUCRE MORENO, MENTA I UN TOC D'ANGOSTURA
RUM 3 YEARS, LIME, BROWN SUGAR, MINT AND A DASH OF ANGOSTURA

*MOJITO ROYAL | 10,00
RON AÑEJO 7*, LIMA, AZÚCAR MORENO, MENTA, CAVA BRUT NATURE
ROM AÑEJO 7*, LLIMA, SUCRE MORENO, MENTA, CAVA BRUT NATURE
RUM AÑEJO 7*, LIME, BROWN SUGAR, MINT, CAVA BRUT NATURE

*MAI TAI | 9,50
RON, ZUMO DE PIÑA, LIMA, COINTREAU, SIROPE DE ALMENDRAS
ROM, SUC DE PINYA, LLIMA, COINTREAU, XAROP D'AMETLLES
RUM, PINEAPPLE JUICE, LIME, COINTREAU, ALMOND SYRUP

*PIÑA COLADA | 9,00
RON BLANCO, BATIDA DE COCO, ZUMO DE PIÑA ECO
ROM BLANC, BATUDA DE COCO, SUC DE PINYA ECO
WHITE RUM, BATIDA DE COCO, PINNEAPPLE JUICE

*DAIQUIRI | 9,00 *FRUTAS | 10,00
RON BLANCO, ZUMO DE LIMA, SIROPE DE CAÑA DE AZÚCAR
ROM BLANC, SUC DE LLIMA, XAROP DE CANYA DE SUCRE
WHITE RUM, LIME JUICE, SYRUP

*DARKNSTORMY | 10,00
RON AÑEJO, ZUMO DE LIMA, SIROPE, ANGOSTURA, GINGER BEER
ROM AÑEJO , SUC DE LLIMA, XAROP, ANGOSTURA, GINGER BEER
RUM AÑEJO 7* , LIME JUICE, SYRUP, ANGOSTURA, GINGER BEER

CÓCTELES DE WHISKY | WHISKY COCKTAILS

*MANHATTAN | 9,00
CANADIAN CLUB, VERMOUTH, ANGOSTURA

*WHISKY SOUR | 9,00
JACK DANIELS, LIMÓN, CLARA DE HUEVO Y SIROPE DE CAÑA DE AZÚCAR
JACK DANIELS, LLIMONA, CLARA D'OU I XAROP DE CANYA DE SUCRE
JACK DANIELS, LEMON JUICE, EGGWHITE AND SYRUP

*OLD FASHIONED | 9,00
WHISKY, AZUCAR, ANGOSTURA

*HORSES NECK | 10,00
BOURBON,ANGOSTURA, GINGER ALE

VARIOUS | DIVERSOS | VARIOUS

*CAIPIRINHA | 9,00
CACHAÇA, AZUCAR MORENO, LIMA
CACHAÇA, SUCRE MORENO , LLIMA

*MARGARITA | 9,00 FRUTAS | 10,00
TEQUILA, COINTREAU, ZUMO DE LIMA Y SAL
TEQUILA, COINTREAU, SUC DE LLIMA I SAL
TEQUILA , COINTREAU, LIME JUICE AND SALT

*SPRITZ | 7,00 *SPRITZ ST. GERMAIN | 8,00

COCTELES DE CAVA | COCTELS DE CAVA |

*BELLINI | 5,50

*MIMOSA | 5,50

*KIR ROYALE | 6,00
CAVA BRUT NATURE Y CREMA DE CASSIS

CÓCTELES DE GINEBRA | CÓCTELS DE GINEBRE | GIN COCKTAILS

*DRY MARTINI | 9,00
GIN, VERMOUTH EXTRA DRY, OLIVAS

*NEGRONI | 9,00
GINEBRA, VERMOUTH, CAMPARI

*THE FITZGERALD | 9,00
GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, SIROPE DE CAÑA DE AZÚCAR, ANGOSTURA
GIN, SUC DE LLIMONA, XAROP DE CANYA DE SUCRE, ANGOSTURA
GIN, LEMON JUICE, SYRUP, ANGOSTURA

*GIN FIZZ | 9,00
GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, SODA, AZUCAR GLASSE
GIN, SUC DE LLIMONA, SODA, SUCRE GLASSE
GIN, LEMON JUICE, SODA, SUGAR

*GIN DAIQUIRI FRUTAS | 10,00
GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, FRUTA Y AZÚCAR
GIN, SUC DE LLIMONA, FRUITA I SUCRE
GIN, LEMON JUICE, FRUITS AND SUGAR

*LONG ISLAND | 11,00
GINEBRA, RON, VODKA, TEQUILA, COINTREAU,
ZUMO DE LIMON, SIROPE DE CAÑA, COCA COLA Y MENTA
GINEBRA, ROM, VODKA, TEQUILA, COINTREAU,
SUC DE LLIMONA, XAROP DE CANYA, COCA COLA I MENTA
GIN, RUM, VODKA, TEQUILA, COINTREAU, LEMON JUICE, SYRUP, COCA COLA, MINT

CÓCTELES DE VODKA | CÓCTELS DE VODKA

*BLOODY MARY (GLUTEN) | 9,00
VODKA, ZUMO DE TOMATE ECO, ZUMO DE LIMÓN, SALSA SECRETA, APIO
VODKA, SUC DE TOMÀQUET ECO, SUC DE LLIMONA,SALSA SECRETA, API
VODKA, TOMATE JUICE, LEMON JUICE, SECRET SAUCE, CELERY

*ESPRESSO MARTINI | 9,00
CAFE, KAHLUA, VODKA, SIROPE DE CAÑA
CAFE, KAHLUA, VODKA, XAROP DE CANYA
CAFE, KAHLUA, VODKA, SYRUP

*COSMOPOLITAN | 9,00
VODKA CITRON, COINTREAU, LIMA Y ZUMO DE ARANDANOS
VODKA CITRON, COINTREAU, LLIMA I SUC DE NABIUS
VODKA CITRON, COINTREAU, LIME AND GRANBERRY JUICE

*MOSCOW MULE | 9,50
VODKA, LIMA, GINGER BEER

*SUMMERTIME | 10,00
VODKA, ZUMO DE MARACUYA, AMARETTO, LIMA, BITTERS DE NARANJA
VODKA, SUC DE MARACUYA, AMARETTO, LLIMA, BITTERS DE TARONJA
VODKA, PASSION FRUIT, AMARETTO, LIME, ORANGE BITTERS

CÓCTELES SIN ALCOHOL | CÒCTELS SENSE ALCOHOL | ALCOHOL FREE COCKTAILS

*SAN FRANCISCO | 6,00
ZUMOS ECO DE NARANJA, PIÑA, LIMON Y MELOCOTON CON SIROPE DE GRANADA
SUCS ECO DE TARONJA, PINYA, LLIMONA I PRÉSSEC AMB XAROP DE MAGRANA
ORANGE, LEMON, PEACH & PINNEAPPLE JUICE WITH SUGAR & POMEGRATE SYRUP

*MOJITAKI | 7,00
LIMA, MENTA, AZUCAR MORENO Y GINGER ALE
LLIMA, MENTA, SUCRE MORENO I GINGER ALE
LIME, MINT, SUGAR & GINGER ALE

*VIRGIN MARY (GLUTEN)| 7,00
ZUMO DE TOMATE ECO, ZUMO DE LIMÓN, SALSA SECRETA, APIO, SAL Y PIMIENTA
SUC DE TOMÀQUET ECO, SUC DE LLIMONA, SALSA SECRETA, API, SAL I PEBRE
ORGANIC TOMATO JUICE, LEMON JUICE, SECRET SAUCE, CELERY, SALT & PEPPER

SUPLEMENTO TERRAZA 10% SUPLEMENT TERASSA 10% TERRACE SUPPLEMENT 10%

GINEBRAS | GINEBRES | GINS

*SEAGRAMS (Estados Unidos)| 8,50
*TANQUERAY (Inglatera) | 9,00
*BEEFEATER (Inglatera) | 9,00
*NORDES (Galicia)| 9,50
*LA TRIBUTE (Vilanova i la Geltru) | 10,00
*HENDRICKS (Inglatera)| 10,00
*PUERTO DE INDIAS (Sevilla) | 9,00
TÓNICA "LE TRIBUTE" +1,50

BEBIDAS ALCOHOLICAS | BEGUDES ALCOHÒLIQUES | ALCOHOLIC DRINKS

*VERMUT SIN AZUCARES AÑADIDOS | 3,80
*VERMUT SENSE SUCRE AFEGAT | 3,80
*VERMUT | 3,80
*COMBINADOS | 8,50
*COMBINADOS ESP. | 9,00-10,00
*LICORES | 4,50/6,00/8,00
*COÑAC | 5,50/6,00
*CHUPITOS | 3,00 -4,50

VINOS | VI | WINE

BLANCO | BLANC | WHITE

*DUC DE FOIX D.O. PENEDES
(XARELLO)| 4,00 COP.- 18,50 BOT.
*LA CHARLA D.O. RUEDA
(VERDEJO) | 4,20 COP.-19,50 BOT.
*RAIMAT ORGANIC D.O. COSTERS DE SEGRE
(CHARDONNAY)| 4,50 COP-21,00 BOT /AMPOLLA

ROSADO | ROSAT | ROSE

*DUC DE FOIX (CABERNET SAUVIGNON) | 4,00 COP. - 18,50 BOT.

TINTO | NEGRE | RED

*DUC DE FOIX (MERLOT)| 4,00 COP.-18,50 BOT./ AMPOLLA
*EL PISPA D.O. MONTSANT (GARNATXA)| 4,50 COP.- 21,00 BOT.
*POMAL D.O. RIOJA (TEMPRANILLO) |4,50 COP.-21,00 BOT.

CAVA

*DUC DE FOIX BRUT NATURE BLANCO | 4,50 COP. - 21,00 BOT.
*ROSE DUC DE FOIX BOTELLA | 21,00

CERVEZAS | CERVESA | BEER

*MORITZ 7 | 2,80 / 3,70
*CLARA | 3,70
*MORITZ EPIDOR 330ML | 4,00
*MORITZ 330ML| 3,70
*MORITZ 0,0 SIN ALCOHOL NORMAL/TOSTADA| 3,70
*MORITZ RED IPA | 3,80
*ALMOGAVERS ARTESANAL AMBER PALE SIN GLUTEN | 4,50
*HOP N ROLL IPA SIN GLUTEN/ GLUTEN FREE| 4,80
*TIBIDABO PILS SIN GLUTEN/ GLUTEN FREE | 4,00
*GINGER BEER | 4,50

BEBIDAS | BEGUDES | DRINKS

*AGUA MINERAL 0,5L | 2,70 | *AIGUA MINERAL 0,5L | 2,70
*MINERAL WATER 0,5L | 2,70
*AGUA CON GAS 330ML| 2,70 |AIGUA AMB GAS 330ML | 2,70
SPARKLING WATER 330ML | 2,70
*REFRESCOS 20CL | 2,80 | SOFT DRINKS 20CL| 2,80
*LE TRIBUTE GINGER ALE | 4,00
*LIMONADA CASERA CON MENTA Y AGAVE ECOLOGICO | 3,80
*LLIMONADA CASOLANA AMB MENTA I ATZAVARA ECOLÒGICA | 3,80
*HOMEMADE LEMONADE WITH MINT & ORGANIC AGAVE | 3,80
*LIMONADA CON SIROPE DE ROSAS Y FLORES DE HIBISCUS | 4,00
* LLIMONADA AMB XAROP DE ROSES I FLORS D'HIBISCUS | 4,00
* HOMEMADE ROSE LEMONADE WITH HIBISCUS FLOWERS | 4,00
*TÉ FRIO CASERO CON AZÚCAR MORENO, MENTA Y LIMÓN | 4,00
*TÉ FRED CASOLÀ AMB SUCRE MORENO, MENTA I LLIMONA | 4,00
*HOMEMADE MINT ICE TEA | 4,00
*ZUMOS ECO
(PIÑA, NARANJA, MELOCOTÓN,MANZANA, TOMATE) | 3,50
*SUCS ECO
(PINYA, TARONJA, PRÉSSEC,POMA, TOMÀQUET) | 3,50
*ORGANIC JUICE
(PINEAPPLE, ORANGE, PEACH, APPLE, TOMAT0) | 3,50
*ZUMO NATURAL DE NARANJA | 4,00
*SUC NATURAL DE TARONJA | 4,00
*FRESH ORANGE JUICE | 4,00
*BATIDO CON FRUTAS DE TEMPORADA Y LECHE DE ALMENDRAS | 6,00
*BATUT AMB FRUITES DE TEMPORADAI LLET D'AMETLLES | 6,00
*SMOOTHIE WITH SEASONAL FRUITS & ALMOND MILK | 6,00
*KOMBUCHA BIO DE ARANDANOS Y LAVANDA O
CURCUMA, MANDARINA Y PIMIENTA | 4,70

CAFÉS | COFFEE

NUESTRO CAFE ES 100% ECOLOGICO Y DE COMERCIO JUSTO
EL NOSTRE CAFE ES 100% ECOLOGIC Y DE COMERÇ JUST
OUR COFFEE IS 100% ORGANIC & FAIR TRADE

*ESPRESSO | 1,90
*CORTADO | 2,10 | TALLAT | 2,10
*MACCHIATO | 2,00
*AMERICANO | 2,00
*CAFÉ CON LECHE | 2,40 | CAFÉ AMB LLET | 2,40
*DOBLE ESPRESSO | 3,50
*CAPPUCCINO LATTE | 3,00
*MÉLANGE | 3,50
(ESPRESSO CON NATA Y ESPUMA DE LECHE)
(ESPRESSO AMB NATA I ESCUMA DE LLET)
(ESPRESSO WITH WHIPPED CREAM & MILK FROTH)
*ESPRESSO FREDDO | 3,50
*CAPPUCCINO FREDDO | 4,00
*CARAJILLO | 3,00 / 3,50 | CIGALÓ | 3,00 / 3,50
*IRISH COFFEE | 6,50
(ESPRESSO, IRISH WHISKY, NATA)
*FLAT WHITE | 4,00
*CHOCOLATE | 3,00
*CHOCOLATE VIENNOIS CON NATA BATIDA | 3,50
*XOCOLATA VIENNOIS AMB NATA BATUDA | 3,50
*VIENNOIS CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM | 3,50
*TÉ NEGRO | 2,50 | TÉ NEGRE | 2,50 | BLACK TEA | 2,50
*INFUSIONES Y TÉS ECO | 3,00
*INFUSIONS I TÉ ECO | 3,00
*TISANES & ORGANIC TEAS | 3,00
*GOLDEN CHAILATTE CON LECHE VEGETAL ECO | 3,80
*GOLDEN CHAILATTE AMB LLET VEGETAL ECO | 3,80
*GOLDEN CHAI LATTE WITH ORGANIC PLANT MILK | 3,80
*TÉ MATCHA CON LECHE VEGETAL ÉCO | 3,80 COLD | 3,80
*TÉ MATXA AMB LLET VEGETAL ÉCO| 3,80 COLD | 3,80
*MATCHA TEA WITH ORGANIC PLANT MILK | 3,80 COLD | 3,80

SUPLEMENTO TERRAZA 10% SUPLEMENT TERASSA 10% TERRACE SUPPLEMENT 10%

INFORMACION DE ALERGENOS | INFORMACIO DE ALERGENS | ALLERGY INFORMATION

ESP:OPCIONES SIN GLUTEN

NUESTROS PLATOS SIN GLUTEN SE ELABORAN CON INGREDIENTES CERTIFICADOS Y EN UNA COCINA CON PROTOCOLOS ESPECÍFICOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. SIN EMBARGO, NUESTRO LAVAVAJILLAS ES MIXTO, POR LO QUE PUEDE EXISTIR UN RIESGO MÍNIMO DE TRAZAS. SI ERES CELÍACO O TIENES SENSIBILIDAD SEVERA AL GLUTEN, POR FAVOR CONSÚLTANOS. ESTAREMOS ENCANTADOS DE ATENDERTE CON EL MÁXIMO CUIDADO.
*NUESTRO PAN SIN GLUTEN VEGANO ESTA HECHO CON HARINAS DE TRIGO SARRACENO, AVENA SIN GLUTEN Y ARROZ INTEGRAL, ESTA LIBRE DE LACTEOS, SOYA, MAIZ Y HUEVOS. PUEDE CONTENER TRAZAS DE NUECES

GF : GLUTEN FREE | GFO : GLUTEN FREE OPCION | CG : CONTAMINACION GLUTEN | | S : SOYA | M : MOSTAZA
LF : SIN LACTOSA | LFO: OPCION SIN LACTOSA | A: APIO | VE: VEGETARIANO | VG: VEGANO |
VEO: OPCION VEGETARIANA |VGO: OPCION VEGANA | H: HUEVO | N: FRUTOS SECOS

-TODOS NUESTROS PANES TANTO CON COMO SIN GLUTEN PUEDEN CONTENER TRAZAS DE FRUTOS DE CASCARA

PAN 2,00€ PAN SIN GLUTEN 2,50€ - EXTRA SALSAS 1,00€ *PREGUNTA POR QUESO SIN LACTOSA +0,50

CAT:OPCIONS SENSE GLUTEN

ELS NOSTRES PLATS SENSE GLUTEN S'ELABOREN AMB INGREDIENTS CERTIFICATS I EN UNA CUINA AMB PROTOCOLS ESPECÍFICS PER EVITAR LA CONTAMINACIÓ CREUADA. TOT I AIXÒ, EL NOSTRE RENTAVAIXELLES ÉS COMPARTIT, I PER TANT POT EXISTIR UN RISC MÍNIM DE TRACES DE GLUTEN. SI ETS CELÍAC O TENS SENSIBILITAT GREU AL GLUTEN, SI US PLAU, CONSULTA'NS. ESTAREM ENCANTATS D'ATENDRE'T AMB LA MÀXIMA CURA.
*EL NOSTRE PA SENSE GLUTEN VEGA ESTÁ FET AMB FARINES DE BLAT SARRAÍ, CIBADA SENSE GLUTEN I AROS INTEGRAL. ESTÁ LLIURE DE LÁCTIS, SOJA, BLAT DE MORO I OUS.

GF: GLUTEN FREE | GFO : OPCIÓ SENSE GLUTEN | CG: CONTAMINACIÓ GLUTEN |LF: SENSE LACTOSA |
LFO: OPCIÓ SENSE LACTOSA | VEG: VEGETARIÀ | VG: VEGÀ | VEO: OPCIÓ VEGETARIANA | VGO: OPCIÓ VEGANA |
H: OU | N: FRUITS SECS | A: API | M : MOSTASSA | S : SOJA

-TOTS ELS NOSTRES PANS TANT AMB COM SENSE GLUTEN PODEN CONTENIR TRACES DE FRUITS DE CLOSCA

PA 2,00€ PA SENSE GLUTEN 2,50€ - EXTRA SALSES 1,00€ *PREGUNTA PER FORMATGE SENSE LACTOSA +0,50

ENG:GLUTEN-FREE OPTIONS

OUR GLUTEN-FREE DISHES ARE MADE WITH CERTIFIED INGREDIENTS AND PREPARED IN A KITCHEN THAT FOLLOWS SPECIFIC PROTOCOLS TO AVOID CROSS-CONTAMINATION. HOWEVER, OUR DISHWASHER IS SHARED, SO THERE MAY BE A MINIMAL RISK OF GLUTEN TRACES. IF YOU HAVE COELIAC DISEASE OR SEVERE GLUTEN SENSITIVITY, PLEASE LET US KNOW. WE'LL BE HAPPY TO ASSIST YOU WITH THE UTMOST CARE.
*OUR GLUTEN FREE VEGAN BREAD IS ALSO DAIRY, CORN, SOYA & EGG FREE .IT IS MADE WITH ORGANIC BUCKWHEAT, GLUTEN FREE OAT & WHOLEMEAL RICE FLOUR

-ALL OUR BREAD, BOTH WITH AND WITHOUT GLUTEN, MAY CONTAIN TRACES OF NUTS.
GF: GLUTEN FREE | GFO : GLUTEN FREE OPTION | CG : GLUTEN CONTAMINATION | | M : MUSTARD | C: CELERY
S : SOYA | LF : LACTOSE FREE | LFO: LACTOSE FREE OPTION | N : NUTS | VE: VEGETARIAN | VG: VEGAN |
VEO: VEGETARIAN OPTION | VGO : VEGAN OPTION | E : EGGS |

BREAD 2,00€ GLUTEN FREE BREAD 2,50€ EXTRA SAUCES 1,00€ * LACTOSE FREE CHEESE +0,50

*SIMBOLOS EN NEGRO SIGNIFICA QUE EL ALERGENO NO ES MODIFICABLS
*ELS SÍMBOLS EN NEGRE SIGNIFIQUEN QUE L'AL·LERGEN NO ÉS MODIFICABLE
*SYMBOLS IN BLACK MEAN THAT THE ALLERGEN IS NOT MODIFIABLE

*SIMBOLOS EN MARRON SIGNIFICA QUE EL ALERGENO SE PUEDE MODIFICAR
*ELS SÍMBOLS EN MARRÓ SIGNIFIQUEN QUE L'AL·LERGEN ES POT MODIFICAR
*SYMBOLS IN BROWN MEAN THAT THE ALLERGEN CAN BE MODIFIED