

CARTA

TAULA D'AL·LÈRGENS (1/abril/2023)

La informació del contingut d'al·lèrgens dels nostres plats s'obté a partir de la informació proporcionada pels proveïdors de cada ingredient. La composició dels nostres plats està subjecte a modificacions, mantenint SEMPRE la nostra taula d'al·lèrgens actualitzada. No dubtis en demanar-la, a cada visita

- No hi ha presència d'aquest al·lèrgen en la composició del plat
- Hi ha presència d'aquest al·lèrgen en la composició del plat
- * Plat sense Gluten però cuinat en àrees on hi passen ingredients amb Gluten

GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS

TAPES		GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS	
	Patates braves	*														
	Patates 5 formatges	*														
	Patates fregides	*														
	Patates Deluxe	*														
	Patates 2 salses	*														
	Aletes de pollastre	*														
	Sticks de pollastre	*														
	Calamars a la romana	*														
	Sípia a l'andalusa	*														
	Croquetes de rostit	*														
	Ous estrellats amb xoriço	*														
	Ous estrellats amb pernil	*														
	Nachos amb guacamole	*														
	Nachos amb formatge cheddar	*														
Nachos dues salses	*															
Nachos 3XL (amb carn, salsa Cheddar, Tijuana i Guacamole)	*															

COMPLEMENTS	SALSSES		GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS	
		Brava	*														
		Cheddar	*														
		5 formatges	*														
		Tijuana	*														
		La Temporada	*														
		Barbacoa	*														
		Allioli	*														
		Curri	*														
		Guacamole	*														
	EXTRES		*														
		Formatge	*														
		Formatge de cabra	*														
		Ceba	*														
		Ou ferrat	*														
Bacó	*																

* Alguns dels plats contenen gluten només en les seves guarnicions o salses. Preguem que en cas de qualsevol al·lèrgia, es comuniqui al personal de sala a priori, per tal d'adaptar-nos a cada necessitat. Moltes gràcies.

La informació del contingut d'al·lèrgens dels nostres plats s'obté a partir de la informació proporcionada pels proveïdors de cada ingredient. La composició dels nostres plats està subjecte a modificacions, mantenint SEMPRE la nostra taula d'al·lèrgens actualitzada. No dubtis en demanar-la, a cada visita

No hi ha presència d'aquest al·lèrgen en la composició del plat

Hi ha presència d'aquest al·lèrgen en la composició del plat

* Plat sense Gluten però cuinat en àrees on hi passen ingredients amb Gluten

GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
													

AMANIDES	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
De l'hort	*													
La Temporada	*													
De formatge de cabra														
De tonyina	*													
Cèsar														

PLATS COMBINATS	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
1 Bacó, ou ferrat, amanida i patates fregides	*													
2 Cuixa de pollastre, amanida i patates fregides/braves	*													
3 Pit de pollastre amb verdures a la brasa i salsa romesco														
4 Bistec amb patates fregides, amanida i ou ferrat	*													
5 Llom, ou ferrat i patates fregides	*													
6 Calamars de Boston a la planxa, amanida, espàrrecs a la brasa i salsa romesco														
7 Escalopa de pollastre, croquetes i patates fregides														
8 Frankfurt, croquetes i patates fregides														
9 Hamburguesa (200g vedella), ou ferrat, amanida i patates fregides	*													
10 Pasta amb salsa a triar (bolonyesa, formatges o tomata)														
11 Pasta, escalopa de pollastre arrebossat i patates fregides														
12 Salmó a la planxa amb llit de verduretes	*													
13 Graellada de verdures amb salsa romesco	*													

TORRADES	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
Anxoves														
Escalivada														
Escalivada i anxoves														
Escalivada, tonyina i anxoves														
Escalivada amb formatge de cabra														
5 formatges gratings (blau, de cabra, emmental, mozzarella i brie)														
"Clàssica"														
"Kentucky"														
"Normanda"														
"Mallorquina"														

* Alguns dels plats contenen gluten només en les seves guarnicions o salses. Preguem que en cas de qualsevol al·lèrgia, es comuniqui al personal de sala a priori, per tal d'adaptar-nos a cada necessitat. Moltes gràcies.

CARTA

La informació del contingut d'al·lèrgens dels nostres plats s'obté a partir de la informació proporcionada pels proveïdors de cada ingredient. La composició dels nostres plats està subjecte a modificacions, mantenint SEMPRE la nostra taula d'al·lèrgens actualitzada. No dubtis en demanar-la, a cada visita

No hi ha presència d'aquest al·lèrgen en la composició del plat

Hi ha presència d'aquest al·lèrgen en la composició del plat

* Plat sense Gluten però cuinat en àrees on hi passen ingredients amb Gluten

GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
													

CARNES A LA BRASA	CARNES	Botifarra de pagès	Entrecot de vedella	Xurrasco de vedella	Magret d'ànec	Secret de porc	Cuixa de pollastre	"Vació" de vedella	Costelló (650g) a la BBQ
		* * * * * * * *							
GUARNICIONS	Patates fregides	*							
	Amanida	*							
	Verdures a la brasa	*							
	Patates Deluxe								
	Patates al caliu	*							
	Torrada amb tomata								

HAMBURGUESES	Hamburguesa amb ceba												
	Hamburguesa amb formatge i ceba												
	Hamburguesa amb formatge i bacó												
	"La Temporada" (ou, bacó, formatge Edam, ceba i salsa La Temporada)												
	Americana (enciams variats, Cheddar, tomata, ceba cruixent, bacó i salsa BBQ)												
	Italiana (ruca, tomata, formatge provolone, orenga, tomata seca i vinagre de Mòdena)												
	Francesa (Rocafort, ceba caramel·litzada, enciam, i salsa de mostassa i mel)												
	Dúplex (2 hamburgueses, formatge Edam, bacó, tomata, enciams, cogombre i maionesa)												
	Catalana (ceba i pebrot escalivats, formatge de cabra i salsa romesco)												
	Tijuana (Edam, bacó i salsa Tijuana)												

ESPECIALS	Mexico (tabasco, guacamole, Cheddar, jalapeño i pico de gallo (tomata, ceba, xili serrano i coriandre)												
	Parisina (ceba cruixent, mousse de foie, enciams variats, melmelada de tomata i formatge de cabra)												
	Romana (salsa pesto, nous, tomata seca, enciams variats i mozzarella)												
	Tàrraco (salsa romesco, mozzarella, espàrrecs a la brasa, ceba caramel·litzada i enciams variats)												

* Alguns dels plats contenen gluten només en les seves guarnicions o salses. Preguem que en cas de qualsevol al·lèrgia, es comuniqui al personal de sala a priori, per tal d'adaptar-nos a cada necessitat. Moltes gràcies.

La informació del contingut d'al·lèrgens dels nostres plats s'obté a partir de la informació proporcionada pels proveïdors de cada ingredient. La composició dels nostres plats està subjecte a modificacions, mantenint SEMPRE la nostra taula d'al·lèrgens actualitzada. No dubtis en demanar-la, a cada visita

No hi ha presència d'aquest al·lèrgen en la composició del plat

Hi ha presència d'aquest al·lèrgen en la composició del plat

* Plat sense Gluten però cuinat en àrees on hi passen ingredients amb Gluten



	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
ENTREPANS	Llom	■												
	Llom amb formatge	■					■							
	Llom amb bacó	■												
	Llom amb bacó i formatge	■					■							
	Bacó	■												
	Bacó amb formatge	■					■							
	Frankfurt	■												
	Frankfurt amb bacó	■												
	Frankfurt amb bacó i formatge	■					■							
	Frankfurt amb formatge de cabra	■					■							
	Bikini	■					■							
	Pollastre arrebossat	■		■										
	Pollastre «La Temporada»	■		■				■						
	Calamars amb maionesa	■		■			■	■				■		■
	Vegetal amb pollastre	■		■										
	Vegetal amb tonyina	■		■	■									
Botifarra "La Temporada" (amb Brie, ceba caramel·litzada, bacó cruixent i salsa La Temporada)	■						■					■		
POSTRES	Flam de la casa amb nata	*	■				■							
	Pastís de formatge amb fruites del bosc	■	■				■							
	Pannacotta amb fruites vermelles	*					■							
	"Carrot cake" amb crema de formatge	■	■				■							
	Gelat de cafè amb un raig de Baileys	*	■				■							
	"Catalanet" (gelat de torró amb ratafia)	■	■				■	■				■		
	Pastís de poma amb gelat de vainilla	■	■				■							
	Tiramisú al rom Pujol	■	■				■							
	Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	■	■				■	■						
	Cafè irlandès	*					■							
	"Valencià" (suc de taronja amb gelat de vainilla!)	*					■							
	Pastís de crema catalana	■					■							

* Alguns dels plats contenen gluten només en les seves guarnicions o salses. Preguem que en cas de qualsevol al·lèrgia, es comuniqui al personal de sala a priori, per tal d'adaptar-nos a cada necessitat. Moltes gràcies.