










Menú diari (Nits i cap de setmana)




Menú diario (Noches y fin de semana)

Primers / Primeros




Amanida de bacallà esqueixat amb romesco    
Ensalada de bacalao desmigado con romesco


Crema de carbassa amb pipes i crostonets de pa torrat    
Crema de calabaza con pipes y picatostes


Amanida de lleties i quinoa amb vinagreta de verdures 
Ensalada de lentejas y quinoa con vinagreta de verduras

Amanida de formatge de maó i poma amb vinagreta de dàtils   
Ensalada de queso de mahón y manzana con vinagreta de dátiles







Verdures saltejades amb pernil ibèric
Verduras salteadas con jamón ibérico

Raviolis de bolets i picada d'ametlles   
Raviolis de setas y picada de almendras

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (SUPLEMENT +2,00 €) 
Jamón ibérico con pan de coca con tomate (SUPLEMENTO +2,00 €)


Pop a la gallega (SUPLEMENT +2,00 €) 
Pulgo a la gallega (SUPLEMENTO +2,00 €)



Tapeo: Pernil ibèric, patates braves clàssiques, croquetes de foie i ceps, bunyols de bacallà i gotet de crema de carbassa *
(Supl. 3,00 € / persona)*



Tapeo: Jamón ibérico, patatas bravas clásicas, croquetas de foie y setas, buñuelos de bacalao y vasito de crema de calabaza*
(Supl. 3,00 € / persona) *      






(* Pica pica mínim per dues persones / Pica pica mínimo para dos personas)




Segons / Segundos




Pollastre confitat amb poma, prunes i orellanes 
Pollo confitado con manzana, ciruelas y orejones

Bacallà a la llauna amb mongetes de Llerona  
Bacalao "a la llauna" con judías de Llerona


Rostit de vedella amb rovellons  
Ternera asada con nísalos



Fideuà amb sípia, calamars i gambes     
Fideuá con sepia, calamares y gambes

City Burger (Hamburguesa de vedella de 180grs, amb cogombre, ceba confitada, tomàquet fresc i formatge de farcell del Vallès)
City Burger (Hamburguesa de ternera de 180grs, con pepinillo, cebolla confitada, tomate fresco y queso el farcell del Vallés)   

Salmó amb verdures amb un toc oriental   
Salmón con verduras con un toque oriental

Paella Parellada    
Paella Parellada

Llenguado a la planxa amb verduretes al vapor (SUPLEMENT +3,00 €) 
Lenguado a la plancha con verduritas al vapor (SUPLEMENTO +3,00 €)

Entrecot de vedella amb puré de moniato i bolets saltejats (SUPLEMENT +3,00 €)  
Entrecot de ternera con puré de boniato y bolets salteados (SUPLEMENTO +3,00 €)



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

1 ració de pa, una co vi o ½ litre d'aigua o una copa de cervesa de barril i cafè inclosos / Ración de pa extra 0,75€

1 ración de pan, una copa de vino o ½ litro de agua o una copa de cerveza de barril y café incluidos / Ración de pan extra 0,75€

24,00 € (IVA inclòs)

24,00 € (IVA incluido)

Postres

Formatge fresc i codony

Queso fresco con membrillo



Flam de nous i ratafia

Flan de nueces y ratafia



Pastís de formatge amb fruits vermells

Pastel de queso con frutos rojos



Crema catalana

Crema catalana



Fruita del temps

Fruta del tiempo

Brownie amb crema de menta

Brownie con crema de menta



Celler recomenat / Bodega recomendada

Vi Negre / Vino Tinto Marqués de Riscal, Reserva 2013, D.O. Rioja		24,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre		16,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès		4,50 € 15,00 €
Vi Negre / Vino Tinto El Coto, D.O. Rioja		4,50 € 15,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Perelada 3 Finques, D.O. Empordà		4,00 € 13,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Raventós d'Alella Tina 20 de les Vinyes de Vallldoriolf D.O. Alella		4,80 € 16,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Ermita d'Espiells, D.O. Penedès		4,80 € 16,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Raventós de Alella Pansa Blanca, D.O. Alella		4,00 € 12,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		4,00 € 12,00 €
Vi Rosat / Vino Rosado Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		12,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		24,00 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava		14,00 €
Cava Aria Brut Nature, D.O. Cava		3,50 € 11,00 €



Pastís de celebració / Pastel de celebración

Biscuit gelat amb xocolata calenta (Suplement per porció 4,00 €)

Biscuit helado con chocolate caliente (Suplemento por porción 4,00 €)



Pastís massini de nata i trufa per a màxim 12 persones 36,00 €

Pastel massini de nata y trufa para máximo 12 personas



Menú infantil (fins a 12 anys / hasta 12 años)

Primers / Primeros

Rigatoni amb salsa bolonyesa

Rigatoni con salsa boloñesa



Canelons

Canelones



Segons / Segundos

Hamburguesa de vedella

Hamburguesa de ternera



Escalopa de pollastre

Escalopa de pollo



Varetes de lluç

Palitos de merluza



Inclou / Incluye: 1 Ració de pa, ½ litre d'aigua o un refresc inclosos

1 Ración de pan, ½ litro de agua o un refresco incluidos

1 plat + beguda + postre

1 plato + bebida + postre

Preu / Precio 12,00 € (IVA incl.)

Preu / Precio 9,00 € (IVA incl.)

Si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, por favor consulte con nuestro personal

Si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, si us plau consulti amb el nostre personal

Demani la seva targeta de fidelització a la barra (sopars, caps de setmana i festius no inclosos a la promoció)

Solicite su tarjeta fidelización en la barra (cenas, fines de semana y festivos no incluidos en la promoción)

Recipient per emportar de pulpa de canya de sucre, apte per microones: 0.70€

Recipiente para llevar de pulpa de caña de azúcar, apto para microondas 0.70€

1 ració de pa, una co vi o ½ litre d'aigua o una copa de cervesa de barril i cafè inclosos / Ració de pa extra 0,75€

1 ración de pan, una copa de vino o ½ litro de agua o una copa de cerveza de barril y café incluidos / Ración de pan extra 0,75€

24,00 € (IVA inclòs)

24,00 € (IVA incluido)

Set menu (Dinners and Weekends and Public Holidays)

Menu du jour (Soirs et Week-ends et Jours Fériés)

Starters / Entrées

Shredded salt cod salad with romesco sauce

Salade de morue effilée à la sauce romesco



Cream of pumpkin soup with sunflower seeds and croutons

Crème de potiron aux graines de tournesol et croûtons



Lentil and quinoa salad with vegetable vinaigrette

Salade de lentilles, quinoa et vinaigrette aux légumes



Apple and Maó cheese salad with date vinaigrette

Salade de fromage de Maó, pommes et vinaigrette aux dattes



Iberian ham and vegetable stir fry

Légumes sautés au jambon ibérique

Mushroom ravioli with almond sauce

Raviolis aux champignons et sauce aux amandes



Iberian ham and tomato-rubbed flatbread (EXTRA CHARGE +2.00 €)

Jambon ibérique et pain plat à la tomate (SUPPLÉMENT +2,00 €)



Galician octopus (EXTRA CHARGE +2.00 €)

Poulpe à la galicienne (SUPPLÉMENT +2,00 €)



Assorted tapas: Iberian ham, spicy potatoes, porcini and foie gras croquettes, cod fritters a shot of creamy pumpkin soup *

(Extra charge 3.00 € / person)*

Assortiment de tapas: Jambon ibérique, pommes de terre sauce piquante, croquettes de foie gras et cèpes, beignets de morue et verrine de crème de potiron * (Suppl. 3,00 € / personne)*



(*) Appetizers, minimum for two people / Amuse-gueules, pour deux personnes minimum

Mains / Principaux

Chicken confit with apples, prunes and dried apricots

Poulet confit aux pommes, prunes et oreillons d'abricots



Grilled cod with Llerona white beans

Morue grillée aux haricots blancs de Llerona



Beef stew with red pine mushrooms

Rôti de bœuf aux lactaires délicieux



Cuttlefish, squid and shrimp fideuà

Fideuà aux seiches, calmars et crevettes



City Burger (180 g beef burger, with pickled cucumber, onion confit, fresh tomato and artisan cheese from El Vallès region)

City Burger (Burger de bœuf de 180 g, aux cornichons, oignons confits, tomates fraîches et fromage artisanal de la région du Vallès)



Salmon and vegetables with an oriental touch

Saumon aux légumes avec une touche orientale



Paella Parellada

Paella Parellada



Grilled sole with steamed vegetables (EXTRA CHARGE +3.00 €)

Sole grillée aux légumes vapeur (SUPPLÉMENT +3,00 €)



Grilled beef rib eye steak with mashed sweet potatoes and stir-fried mushrooms (EXTRA CHARGE +3.00 €)

Entrecôte de bœuf grillée, purée de patate douce et champignons sautés (SUPPLÉMENT +3,00 €)



1 portion of bread, a glass of wine or ½ litre of water or a glass of draft Beer and coffee included / Extra portion of bread 0.75 €
1 portion de pain, un verre de vin ou ½ litre d'eau ou un verre de bière à la pressio et café, compris / Portion de pain extra 0,75 €

24.00 € (VAT included)
24,00 € (TVA comprise)

Desserts / Desserts

Fresh cheese and quince

Fromage frais aux coings



Ratafia crème caramel with walnuts

Crème caramel au ratafia et noix



Cheesecake with forest fruits

Cheesecake aux fruits de la forêt



Catalan cream

Crème catalane



Seasonal fruit

Fruit de saison

Mint cream brownie

Brownie à la crème de menthe



Suggested wine and cava/Vins et cavas recommandés

Red Wine / Vin Rouge Marqués de Riscal, Reserva 2013, D.O. Rioja		24,00 €
Red Wine / Vin Rouge Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre		16,00 €
Red Wine / Vin Rouge Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès		4,50 € 15,00 €
Red Wine / Vin Rouge El Coto, D.O. Rioja		4,50 € 15,00 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada 3 Finques, D.O. Empordà		4,00 € 13,00 €
White Wine / Vin Blanc Raventós d'Alella Tina 20 de les Vinyes de Valloriolf D.O. Alella		4,80 € 16,00 €
White Wine / Vin Blanc Ermita d'Espiells, D.O. Penedès		4,80 € 16,00 €
White Wine / Vin Blanc Raventós de Alella Pansa Blanca, D.O. Alella		4,00 € 12,00 €
White Wine / Vin Blanc Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		4,00 € 12,00 €
Rosé Wine / Vin Rosé Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		12,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		24,00 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava		14,00 €
Cava Aria Brut Nature, D.O. Cava		3,50 € 11,00 €



Celebration cake / Gâteau de fête

Vanilla-flavoured ice cream with hot chocolate sauce (Extra charge per portion 4.00 €)

Biscuit glacé au chocolat chaud (Supplément par portion 4,00 €)



Massini cake with chocolate truffle and cream, for a maximum of 12 people

36,00 €

Gâteau Massini truffé au chocolat et à la crème, pour 12 personnes maximum

36,00 €



Children's Menu / Menu Enfants

(up to 12 years old / Jusqu'à l'âge de 12 ans)

Starters / Entrées

Rigatoni Bolognese

Rigatonis bolognaise



Cannelloni

Cannellonis



Mains/Principaux

Beef burger

Burger de boeuf



Breaded chicken

Poulet pané



Breaded hake fingers

Bâtonnets de colin panés



Included/Compris: 1 Portion of bread, ½ litre of water or a soft drink

1 Portion de pain, ½ litre d'eau ou un rafraîchissement

1 dish + drink + dessert

1 plat + boisson + dessert

Price 12.00 € (VAT included)

Prix 12,00 € (TVA comprise)

Price 9.00 € (VAT included)

Prix 9,00 € (TVA comprise)

Should you have food allergies or intolerances, please ask our staff

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, faites-le nous savoir

Ask for your loyalty card at the counter (Offer not valid on dinners, weekends and public holidays) *Demandez votre carte de fidélité au comptoir (Soirs, week-ends et jours fériés ne sont pas inclus dans la promotion)*

Sugarcane bagasse takeaway container: 0.70 € / Conteneur de bagasse de canne à sucre à emporter: 0,70 €

1 portion of bread, a glass of wine or ½ litre of water or a glass of draft Beer and coffee included / Extra portion of bread 0.75 €

1 portion de pain, un verre de vin ou ½ litre d'eau ou un verre de bière à la pressió et café, compris / Portion de pain extra 0,75 €

24.00 € (VAT included)

24,00 € (TVA comprise)