




Menú diari (Dilluns a Divendres - Migdia)


Menú diario (Lunes a Viernes - Mediodía)

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 +4,00 €) 
Jamón ibérico con pan de coca con tomate (SUPLEMENTO +4,00 €)


Pop a la gallega (SUPLEMENT +5,00 €) 
Pulgo a la gallega (SUPLEMENTO +5,00 €)


Tapeo: Pernil ibèric, patates braves clàssiques, croquetes de foie i ceps, bunyols de bacallà i gotet de crema de carbassa *
(Supl. 6,00 € / persona)*


Tapeo: Jamón ibérico, patatas bravas clásicas, croquetas de foie y setas, buñuelos de bacalao y vasito de crema de calabaza*
(Supl. 6,00 € / 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 níscalos


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 (SUPLEMENT 3,00€) 
Salmón con verduras con un toque oriental (SUPLEMENT 3,00€)

Paella Parellada (SUPLEMENT +3,00€) 
Paella Parellada (SUPLEMENTO +3,00€)

Llenguado a la planxa amb verduretes al vapor (SUPLEMENT +6,50 €) 
Lenguado a la plancha con verduritas al vapor (SUPLEMENTO +6,50 €)

Entrecot de vedella amb puré de moniato i bolets saltejats (SUPLEMENT +6,00 €) 
Entrecot de ternera con puré de boniato y setas salteadas (SUPLEMENTO +6,00 €)



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€

17,00 € (IVA inclòs)

17,00 € (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 Valldoríolf 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€

17,00 € (IVA inclòs)

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€

17,00 € (IVA incluido)


Set menu (Monday to Friday - Noon)


Menu du jour (Lundi à vendredi - Midi)

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 +4.00 €) 
Jambon ibérique et pain plat à la tomate (SUPPLÉMENT +4,00 €)


Galician octopus (EXTRA CHARGE +5.00 €) 
Poulpe à la galicienne (SUPPLÉMENT +5,00 €)

Assorted tapas: Iberian ham, spicy potatoes, porcini and foie gras croquettes, cod fritters a shot of creamy pumpkin soup *
(Extra charge 6.00 € / 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. 6,00 € / 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 (EXTRA CHARGE 3.00 €) 
Saumon aux légumes avec une touche orientale (SUPPLÉMENT 3,00 €)

Paella Parellada (EXTRA CHARGE +3.00€) 
Paella Parellada (SUPPLÉMENT +3,00€)

Grilled sole with steamed vegetables (EXTRA CHARGE +6.50 €) 
Sole grillée aux légumes vapeur (SUPPLÉMENT +6,50 €)

Grilled beef rib eye steak with mashed sweet potatoes and stir-fried mushrooms (EXTRA CHARGE +6.00 €) 
Entrecôte de bœuf grillée, purée de patate douce et champignons sautés (SUPPLÉMENT +6,00 €)




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 pressioé et café, compris / Portion de pain extra 0,75 €





17,00 € (VAT included)
17,00 € (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 cava 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 pression et café, compris / Portion de pain extra 0,75 €

17,00 € (VAT included)

17,00 € (TVA comprise)