

## Refrescos

Agua mineral 1,75	Fanta Naranja / Limón 2,00
Agua mineral con gas 2,00	Tónica 2,20
Coca-Cola / Zero 2,00	Bitter Kas 2,20

## Vinos

### Tinto

<b>XIII Lunas</b> D.O. Rioja 14,90 / Copa 3,70 Fino y elegante. Garnacha / Tempranillo
<b>Cucó</b> D.O. Montsant 14,00 / Copa 3,50 Joven y fácil. Garnacha / Samsó / Sirah
<b>3 Fincas</b> D.O. Empordà 15,70 / Copa 3,90 Equilibrado y sofisticado. Garnacha / Merlot / Cabernet Sauvignon / Syrah

### Blanco

<b>Vila de Llops</b> D.O. Penedés 14,75 / Copa 3,70 Afrutado y persistente. Xarel·lo
<b>Conde Valdemar</b> D.O. Rioja 14,00 / Copa 3,50 Seco y fresco. Verdejo / Viura
<b>Collection</b> D.O. Empordà 16,60 / Copa 4,15 Complejo y divertido. Chardonnay / Sauvignon Blanc

### Cava

<b>Castillo Perelada Cava</b> 17,75 / Copa 3,55 Cuvée Especial Brut Nature 2013. Xarel·lo / Parellada / Macabeu / Chardonnay
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Aperitivos

Vermouth Markitos 2,00	Aperol Spritz 6,50	Campari Tonic 6,50
------------------------	--------------------	--------------------

## Cervezas & Especialidades



<b>Moritz</b> 0,2 L. 1,80 / Botella 1 L. 7,85
<b>Epidor</b> 0,2 L. 1,95 / Botella 1 L. 8,75
<b>Mestiza</b> (1/2 Moritz + 1/2 Epidor) 0,2 L. 2,10 / Botella 1 L. 8,40
<b>Aigua de Moritz</b> (0,0%) 0,33 L. 2,60
<b>Clara</b> (Moritz con limón) 0,2 L. 1,80 / Botella 1 L. 8,20
<b>Mulata</b> (Epidor con limón) 0,2 L. 2,10 / Botella 1 L. 9,20

Cerveza artesana 3,50

## Gintónics

<b>Seagram's</b> Schweppes con lima 7,50
<b>Bulldog</b> Schweppes Premium con canela y naranja 9,50
<b>The London Nº 1</b> Schweppes Premium con cardamomo, jengibre y limón 9,50
<b>Brockmans</b> Schweppes Premium con frutos rojos 11,50
<b>Martin Miller's</b> Schweppes Premium con enebro y lima 11,50

PRECIOS CON IVA INCLUIDO / SUPLEMENTO TERRAZA 12%





## Para vermutear

Un forma de entender la vida

Anchoas 00 del Cantábrico (6) 6,50

Boquerones en vinagre (8) 6,00

Banderillas 1,80

Berberechos 8,50

## Tapas y platillos

Para compartir... o no

### Fríos

Tartar de salmón con salsa ahumada y huevas 8,90

Steak Tartar con mostaza antigua y tostas del Obrador Sirvent 9,90

Ensaladilla rusa de la yaya 5,60

Tabla de jamón ibérico D.O. Guijuelo Bellota (Cortado a cuchillo) 14,90

Degustación de ibéricos D.O. Guijuelo Bellota 12,30

Tabla de quesos de pastor 10,10

### Calientes

Pulpo a la brasa con espuma de Parmentier 5,90

✓ Verduras en tempura de cerveza negra y sirope de panela 4,70

Calamarcitos encebollados con habitas Santa Pau 5,50

Huevos rotos con jamón ibérico y foie 7,30

✓ Bravas Sirvent 3,50

Cuatro tipos de croquetas caseras 4,90

## Platos

### Panza llena, corazón contento

Canelón de setas de temporada y foie con bechamel de avellana 9,75

Cocotte de rabo de toro deshuesado con puré de boniato 11,80

\* ✓ Poke de atún Bluefin o tofu\*, marinado en soja con aguacate, cebollino y sésamo sobre arroz 12,90 / 8,40

Bacalao confitado con graten de "all i oli" 13,50

### Infantil

Rigatoni con salsa boloñesa 6,50

### Nuestro pan

Coca de vidrio con o sin tomate 2,50

## Ensaladas

### Un toque verde que siempre apetece

✓ Ensalada de quinoa negra con aguacate, tomate, jalapeño fresco, rúcula, cilantro y lima 8,90

Ensalada Caprese con tomate, mozzarella de búfala y olivada, con aceite de albahaca y queso parmesano 7,50

✓ Ensalada Fattoush con mezclum, cebolla morada, pimiento, rábano, pan de pita y vinagreta de lima 6,20

## Sandwiches Gourmet

### Bocados que emocionan...

### Fríos

Nuestro pastrami con chucrut, pepinillo, mostaza a la miel, mayonesa de rábanos y espinacas 7,10

Sándwich nórdico con salmón ahumado, queso a las finas hierbas, confitura de tomate y rúcula 6,50

Roll de pollo desmechado con tomate, espinacas, cebolla frita y salsa BBQ Sirvent 6,80

Roll vegetal con lechuga, tomate, espárragos, rúcula, cebolla, huevo duro y mayonesa de soja 6,10

### Calientes

Hamburguesa Sirvent de 200 gr. de carne Argentina macerada con queso cheddar, tomate, beicon, cebolla caramelizada y salsa de mostaza y miel 8,90

Hamburguesa vegetal con pesto de tofu, queso vegetal y mayonesa de soja 6,60

Bratwurst vegetal con encurtidos, cebolla frita y mayonesa de soja 4,90

### Para acompañar

Nuestro tabulé con frutos secos y menta 3,50

Patatas gajo con su salsa chimichurri 3,50

## Bao Buns

### Streetfood a nuestra manera

#### Pan Taiwanés al vapor (2 unidades)

El Criollo Secreto ibérico con queso manchego, cebolla, espinacas y salsa gaucha 7,20

El Filipino Pato desmigado y encurtidos 7,90

El Mexicano Pollo con verduras y guacamole 6,90

El Gallego Con atún y verduras 6,90



Vegano

Aviso para las personas con alergias o intolerancias. Consulten a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de los clientes, información de los platos que ofrecen.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO / SUPLEMENTO TERRAZA 12%