

## Tapas

**Garlic mushrooms / 5.75 €**

**Chorizo in cider / 5.95 €**

**Patatas bravas or with alioli / 4.45 €**

**Nachos with cheddar cheese, guacamole & pico de gallo / 6.50 €**

**Spanish potato omelette with onion / 4.45€**

**Fried aubergines with a touch of honey / 5.95 €**

**Croquettes (4 units) / 5.20€**

Ham, mushroom, vegetables with cheese or cod.

**Cured meats & cheese board / 12.95 €**

**Iberian (Spanish) ham & bread with tomato (100gr.) / 13.95 €**

**Bread with tomato / €1.75**

**Prawns al ajillo (in garlic oil) / 8.95 €**

**Calamari (squid rings) / 6.95 €**

**Chicken fingers / 7.50 €**

**Burrata / 6.95 €**

**Sweet potato chips / 5.45 €**

**Vegetable tempura / 5.25€**

**Muscles in marinara sauce / 7.25 €**

**Marinated chicken wings (6, 12 or 18 units) 5.95 / 10.95 / 15.95 €**

**\*\*Choose a sauce / 1.25€**

Alioli, honey mustard, Mexican, barbecue, brava sauce.

---

## Main Courses

**Rustic salad / 8.25€**

Rocket with pear, walnuts and Parmesan cheese with a touch of balsamic vinegar.

**Burrata salad / 9.50€**

Burrata with rocket, dried tomatoes, black pepper, basil and virgin olive oil.

**Greek salad / 7.95€**

Mixed lettuce, cherry tomatoes, red onion, cucumber, oregano and feta cheese.

**Black Angus carpaccio / 8.50€**

Rocket, cherry tomato, Parmesan and Teriyaki sauce.

**Seasoned & grilled ribeye / 11.90€**

With salad and potatoes.

**Chicken combo / 9.95€**

Marinated wings and chicken fingers accompanied by nachos with guacamole.

**Vegetarian combo / 9.95€**

Vegetable tempura, mushroom croquettes and nachos with guacamole.

## Craft Burgers

**Choose your favourite variety:**

- **100% HOMEMADE BEEF from Girona (Cataluña)**- Prepared daily by our chef with his secret family recipe
- **Chicken breast**- Crispy breaded breast prepared in house daily.
- **Vegan**- Base made with green pea protein.

**Classic / 7.95€**

Lettuce and tomato.

**Craft / 8.25€**

Lettuce, tomato, caramelised onion and brava sauce.

**American / 8.75€**

Lettuce, tomato, cheese, bacon and BBQ sauce.

**Deluxe / 9.25€**

Rocket, pico de gallo, Edam cheese and guacamole.

**Goat's Cheese / 9.25€**

Rocket, tomato, goat cheese, roasted aubergine, honey and mustard sauce.

**\*\*Cheese or bacon supplement / 1.50€**

**\*\*Double hamburger supplement / 2.50€**

---

## Desserts

**Chocolate coulant / tarta tatin / 4.95€**

## Tapas et Apéritifs

**Champignons à l'ail / 5.75 €**

**Chorizo au cidre / 5.95 €**

**Patates bravas ou avec aioli / 4.45 €**

**Nachos au fromage cheddar et guacamole / 6.50 €**

**Part d'omelette de pommes de terre à l'oignon / 4.45€**

**Aubergines frites au miel / 5.95 €**

**Croquettes (4 unités) / 5.20€**  
Jambon ou champignons ou légumes au fromage ou morue.

**Assortiment de charcuterie et fromage / 12.95 €**

**Assiette de jambon ibérique avec pain à la tomate (100gr) / 13.95 €**

**Portion de pain à la tomate / €1.75**

**Crevettes Scampi (à l'ail) / 8.95 €**

**Calamars à la romaine / 6.95 €**

**Tenders de poulet / 7.50 €**

**Burrata / 6.95 €**

**Chips de patates douces / 5.45 €**

**Tempura de légumes / 5.25€**

**Moules à la catalane / 7.25 €**

**Ailes de poulet marinées (6, 12 or 18 unités) 5.95 / 10.95 / 15.95 €**

**\*\*Choisissez une de nos sauces / 1.25€**  
Aioli, moutarde au miel, mexicaine, barbecue, sauce brava.

---

## Plats Principales

**Salade Rustique / 8.25€**

Roquette avec poire, noix et parmesan avec une touche de vinaigre balsamique.

**Salade de Burrata / 9.50€**

Burrata avec roquette, tomates séchées, poivre, basilic et huile d'olive vierge.

**Salade Grèque / 7.95€**

Mélange de laitue, tomates cerises, oignon rouge, concombre origan et fromage feta.

**Carpaccio de Black Angus / 8.50€**

Roquette, tomates cerises, parmesan et sauce teriyaki.

**Entrecôte a la plancha / 11.90€**

Avec salade et pommes de terre.

**Poulet assorti / 9.95€**

Ailes et tenders de poulet marinés accompagnés de nachos au guacamole.

**Assorti végétarien / 9.95€**

Tempura de légumes, croquettes de champignons et accompagné de nachos au guacamole.

---

## Burgers Artisanaux

**Choisissez votre variété préférée:**

- **100% Veau Maison-** Préparé par notre chef avec sa recette spéciale et de la viande de Girona.
- **Poulet Maison-** Poitrine de poulet panée avec notre croustillant spécial.
- **Végétalien-** Fabriqué à partir de protéines de petits pois.

**Classique / 7.95€**

Laitue et tomate.

**Craft / 8.25€**

Salade, tomate, oignon caramélisé et sauce brava.

**Americain / 8.75€**

Laitue, tomate, fromage, bacon et sauce BBQ.

**De luxe / 9.25€**

Roquette, pico de gallo, fromage edam et sauce guacamole.

**Chèvre / 9.25€**

Roquette, tomate, fromage de chèvre, aubergine rôtie, sauce miel et moutarde.

**\*\*Supplément fromage ou bacon / 1.50€**

**\*\*Supplément double hamburger / 2.50€**

---

## Desserts

**Coulant de chocolat / tarte tatin / 4.95€**

## Tapes i Aperitius

**Xampinyons a l'all / 5.75 €**

**Xoricets a la sidra / 5.95 €**

**Patates braves o amb alioli / 4.45 €**

**Natxos amb formatge cheddar i guacamole / 6.50 €**

**Ració de truita de patates amb ceba / 4.45€**

**Albergínia fregida amb un toc de mel / 5.95 €**

**Croquetes (4 uds) / 5.20€**

De pernil o bolets o verdures amb formatge o bacallà.

**Assortit d'embotits i formatge / 12.95 €**

**Plat de pernil ibèric amb pa amb tomàquet / 13.95 €**

**Ració de pa amb tomàquet / €1.75**

**Gambes al ajillo / 8.95 €**

**Calamars a la romana / 6.95 €**

**Fingers de pollastre / 7.50 €**

**Burrata de vaca / 6.95 €**

**Xips de moniato / 5.45 €**

**Tempura de verdures / 5.25€**

**Musclos a la marinera / 7.25 €**

**Aletes de pollastre marinades (6, 12 or 18 uds) 5.95 / 10.95 / 15.95 €**

**\*\*Triar una de les nostres salsas / 1.25€**

Alioli, honey mustard, mexicana, barbacoa, salsa brava.

## Plats Principals

**Amanida Rústica / 8.25€**

Rúcula con pera nueces y queso Parmesano con un toque de vinagre balsámico.

**Amanida Burrata / 9.50€**

Burrata de vaca amb ruca, tomàquets secs, pebre, alfàbrega i oli d'oliva verge.

**Amanida Grega / 7.95€**

Mix d'enciams, tomàquets cherry, ceba morada, cogombre orenca i formatge feta.

**Carpaccio de Black Angus / 8.50€**

Ruca, tomàquets cherry, Parmesà i salsa teriyaki.

**Entrecot a la planxa / 11.90€**

Amb amanida i patates.

**Variat de pollastre / 9.95€**

Aletes marinades i fingers de pollastre acompanyats de natxos amb guacamole.

**Variat vegetarià / 9.95€**

Tempura de verdures, croquetes de bolets i acompanyats de natxos amb guacamole.

## Hamburgueses Artesanes

**Tria la teva varietat preferida:**

- **100% Vedella Casolana-** Elaborada pel nostre xef amb la seva recepta especial i carn de Girona.
- **Pollastre Casolà-** Pit de pollastre arrebossat amb el nostre cruixent especial.
- **Vegana-** Feta a base de proteïna de pèsols.

**Clàssica / 7.95€**

Enciam i tomàquet.

**Craft / 8.25€**

Enciam, tomàquet, ceba caramel·litzada i salsa brava.

**Americana / 8.75€**

Enciam, tomàquet, formatge, bacon i salsa BBQ.

**De luxe / 9.25€**

Ruca, bec de gall, formatge edam i salsa guacamole.

**Cabra / 9.25€**

Ruca, tomàquet, formatge de cabra, albergínia rostida, salsa mel i mostassa.

**\*\*Suplement formatge o bacon / 1.50€**

**\*\*Suplement doble hamburguesa / 2.50€**

## Postres

**Coulant de xocolata / tarta tatin / 4.95€**

## Tapas y Aperitivos

**Champiñones al ajillo / 5.75 €**

**Choricitos a la sidra / 5.95 €**

**Patatas bravas o con alioli / 4.45 €**

**Nachos con queso cheddar y guacamole / 6.50 €**

**Ración de tortilla de patatas con cebolla / 4.45€**

**Berenjena frita con un toque de miel / 5.95 €**

**Croquetas (4 uds) / 5.20€**

De jamón o setas o verduras con queso o bacalao.

**Surtido de embutidos y queso / 12.95 €**

**Plato de jamón Ibérico con pan con tomate (100gr) / 13.95 €**

**Ración de pan con tomate / €1.75**

**Gambas al ajillo / 8.95 €**

**Calamares a la romana / 6.95 €**

**Fingers de pollo / 7.50 €**

**Burrata de vaca / 6.95 €**

**Chips de boniato / 5.45 €**

**Tempura de verduras / 5.25€**

**Mejillones a la marinera / 7.25 €**

**Alitas de pollo marinadas**

**(6, 12 or 18 uds) 5.95 / 10.95 / 15.95 €**

**\*\*Elegir una de nuestras salsas / 1.25€**

Alioli, honey mustard, mexicana, barbacoa, salsa brava.

## Platos Principales

**Ensalada Rústica / 8.25€**

Rúcula con pera nueces y queso Parmesano con un toque de vinagre balsámico.

**Ensalada Burrata / 9.50€**

Burrata de vaca con rúcula, tomates secos, pimienta, albahaca y aceite de oliva virgen.

**Ensalada Griega / 7.95€**

Mix de lechugas, tomates cherry, cebolla morada, pepino orégano y queso feta.

**Carpaccio de Black Angus / 8.50€**

Rúcula, tomate cherry, Parmesano y salsa teriyaki.

**Entrecot a la plancha / 11.90€**

Con ensalada y patatas.

**Variado de pollo / 9.95€**

Alitas marinadas y fingers de pollo acompañados de nachos con guacamole.

**Variado vegetariano / 9.95€**

Tempura de verduras, croquetas de setas y acompañados de nachos con guacamole.

## Hamburguesas Artesanas

**Elige tu variedad preferida:**

- **100% Ternera Casera-** Elaborada por nuestro chef con su receta especial y carne de Girona.
- **Pollo Casero-** Pechuga de pollo rebozada con nuestro crujiente especial.
- **Vegana-** Hecha a base de proteína de guisantes.

**Clásica / 7.95€**

Lechuga y tomate.

**Craft / 8.25€**

Lechuga, tomate, cebolla caramelizada y salsa brava.

**Americana / 8.75€**

Lechuga, tomate, queso, bacon y salsa BBQ.

**De luxe / 9.25€**

Rúcula, pico de gallo, queso edam y salsa guacamole.

**Cabra / 9.25€**

Rúcula, tomate, queso de cabra, berenjena asada, salsa miel y mostaza.

**\*\*Suplemento queso o bacon / 1.50€**

**\*\*Suplemento doble hamburguesa / 2.50€**

## Postres

**Coulant de chocolate / tarta tatin / 4.95€**