



UN PAR DE MORDISCOS... A LITTLE BITE OF...

BRIOCHE DE STEAK TARTAR "SINTONIA"		12
Brioche with steak tartare "Sintonia"		
GILDA DE BACALAO, PIPARRA Y CEBOLLA ROJA		3,50/UD
Cod gilda with piparra peppers and red onion		
ANCHOA SELECCIÓN "000" PERELLÓ		3/UD
Anchovy "000" selection Perelló		
OSTRA FRANCESA "POIGET" AL NATURAL		4,5
French oyster "Poiget" natural		
OSTRA FRANCESA "POIGET" CON NUESTRO ALIÑO		5
French oyster "Poiget" with our special dressing		
HUMMUS DE GARBANZOS DE LA ANOIA Y VERDURITAS		8,50
Hummus with chickpeas with vegetables		
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "CARRASCO"		25
Iberian acorn-fed ham "Carrasco"		
CECINA DE VACA "DISCARLUX"		21
Beef cecina "Discarlux"		
SOBRASADA DE "CAN COMPANY" BY XESC REINA		16
Sobrasada from "Can Company" by Xesc Reina		
LONGANIZA DE MONTAÑA "OBACH" DE ORGANYÀ		12
Mountain sausage "Obach" from Organyà		
BIKINI DE MOZZARELLA TRUFADA Y MORTADELLA DE BOLOGNA		12
Bikini with truffled mozzarella and mortadella from Bologna		
SELECCIÓN DE QUESOS AFINADOS	€ 12	€ 20
Our aged cheeses selection		
PAN DE CRISTAL CON TOMATE DE COLGAR		3
Crystal bread with hanging tomatoes		
TOSTADAS DE PAN DE 6 GRANOS		2
Six-grain bread toast		
CROQUETA DE POLLO DE "PAGÈS" Y JAMÓN IBÉRICO		2,40/UD
Free-range chicken and Iberian ham croquette		
CROQUETA NEGRA DE CALAMAR		2,40/UD
Spicy black squid croquette		
TRUFAS DE CHOCOLATE (4 UNIDADES)		4,5
Chocolate truffles (4 units)		
CATANIAS (4 UNIDADES)		4,5
Catania (4 units)		



SINTONÍA DE APERITIVOS APERITIFS

CAMPARI	6
CARPANO ANTICA FORMULA	8
BITTER PETRONI	6
VERMOUTH PERRUCHI	5
VERMOUTH PETRONI	5
MARTINI RUBINO Y AMBRATO	5
MARTINI 0,0 VIBRANTE Y FLOREALE	5
BONANTO	6
ITALICUS (BERGAMOTA)	10
PERNOD RICARD	5
CYNAR	5
MADEIRA	5
FINO MAESTRO SIERRA	5
MANZANILLA A LA GOYA	5



BAR

BAR SPECIALS

AGUA SIN GAS 0,50 L. / Mineral water 0,50 L.	3
VICHY 0,50 L.	3,50
SAN PELLEGRINO 0,50 L.	4,50
REFRESCOS / Soft drinks	3,50
BITTER KAS	3,50
ORGANIC FEVER TREE TONIC	4
ORGANIC FEVER TREE GINGER ALE	4
ORGANIC FEVER TREE GINGER BEER	4
RED BULL	4,50

ZUMOS / JUICES

ZUMOS "MINUTE MAID" "Minute Maid" juices	3,50
ZUMO DE FRUTA DEL DÍA 100% NATURAL Daily fresh juice	4,50

CERVEZAS / BEERS

ESTRELLA DAMM (SOLA O CLARA) / Draft or Shandy CAÑA / Short	4
PINTA / Pint	8
VOLL DAMM DOBLE MALTA / Double malt	4,50
FREE DAMM SIN ALCOHOL / Without alcohol	4
AK DAMM (PILSNER)	4,50
COMLOT IPA	4,50
TURIA (MÄRZEN DE VALENCIA)	4,50
DAURA	4,50
PERONI	4,80
CORONA	4,80
HEINEKEN	4,80
GUINNESS	5

BARRA DE VINOS POR COPAS / WINE BAR

TINTO / Red wine Montsant, Rioja o Ribera del Duero	4,80
ROSADO / Rosé wine Terra Alta	4,80
BLANCO / White wine Penedès o Empordà	4,80

BURBUJAS A COPAS / BUBBLES WITH GLASSES

CAVA	6
CHAMPAGNE	14



COFFEE BAR

ORGANIC SPECIALITIES

Elaboradas con café Mocca 100% orgánico y ecológico, con notas de caramelo, frutos secos, cacao amargo con fondo cítrico, fresco, floral y avainillado.

Organic Mocca coffee with 100% sustainable taste of caramel, nuts and bitter cocoa with fresh, floral, citrus and vanilla notes.

ESPRESSO	2,50
DOBLE ESPRESSO	3,30
AMERICANO	2,90
American coffee	
CORTADO	2,90
CAFÉ CON LECHE	3,20
Milk coffee	
CAPPUCCINO	3,50
CAFÉ BOMBÓN	3,50
LATTE MACCHIATO	4,50
CARAJILLO	4,25
Coffee with a drop of brandy	
IRLANDÉS	7
Irish	
CHOCOLATE CALIENTE	5
Hot chocolate	
CACAOLAT	3,50
Chocolate shake	

ICED SPECIALITIES

SHAKERATTO	4,50
------------	------



TEA TIME

SELECCION DE TÉS / TEA SELECTION 3,50

KUKICHA TÉ VERDE
Green tea

FRUTAS DEL BOSQUE
Berries

DARJEELING TÉ NEGRO
Black tea

TÉ BLANCO, FRESA Y NARANJA
White, strawberry and orange tea

TÉ VERDE JENGIBRE Y LIMÓN
Green tea with ginger and lemon

PU-ERH CANELA, VAINILLA Y REGALIZ
Cinnamon, vanilla and licorice

INFUSIONES / INFUSSIONS 3,50

MANZANILLA
Chamomile

MENTA POLEO
Pennyroyal

INFUSIÓN DIGESTIVA A BASE DE MENTA, ANÍS Y MANZANILLA
Digestive infusion with mint, aniseed and chamomile

ROIBOS, CHOCOLATE Y MENTA
Roibos, chocolate and mint

*10% suplemento en terraza