

Vermuts & Combinats



BITTER	-----	2.10€
APEROL	-----	2.10€
CAMPARI	-----	2.10€
VERMUT DE LA CASA	-----	2.50€
MARTINI BLANCO/ROSSO	-----	3.20€
YZAGUIRRE RESERVA ROJO	-----	3.60€



ELS Refrescos

AIGUA	-----	1.30€
VICHY 25CL	-----	1.80€
COCA COLA	-----	2.10€
ZERO/ZERO ZERO	-----	1.95€
FANTA TARONJA/LLIMONA	-----	2.10€
TÓNICA 25CL	-----	1.80€
SUC de Taronja/préssec/pinya	-----	2.00€
AQUARIUS	-----	2.10€
NESTEA	-----	2.10€

CAVA



MAS PERICOT ARTESÀ BRUT NATURE
CASTELLET I LA GORNAL

Macabeo, Xarel·lo, i perellada

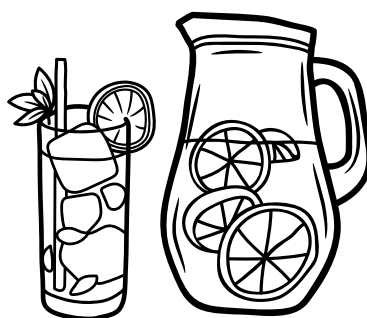
ALBERT I NOYA · PETIT ALBERT BRUT · ECO
SANT SADURNÍ D'ANOIA

Macabeo, Xarel·lo, i perellada

12€

16€

SANGRÍA



LOLEA Nº1

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, suc de taronja natural i llimona amb un toc de canyella

LOLEA Nº2

Macabeo, Chardonnay, suc de taronja natural i llimona amb un toc de vainilla

14€

14€

La Carta de Vins

VI BLANC

SAVIA VIVA D.O Penedès	Xarel·lo	-----	14€
RAMÓN BILBAO VERDEJO D.O RUEDA	Verdejo	-----	15€
AGUSTÍ TORELLÓ XIC ·ECO D.O Penedès	Xarel·lo	-----	15€
PREMIERE RENDEZ- VOUS I.G.P COTES DE GASCONNE	Sauvignon Blanc	-----	16€
LES ARGELIERES I.G.P PAYS D'OC	Chardonnay	-----	18€
SISQUELLA D.O. COSTERS DEL SEGRE	Garnacha Blanca i Albariño	-----	19€
RAMÓN BILBAO SAUVIGNON BLANC. D.O. RUEDA	Sauvignon Blanc	-----	19€
COSMIC D.O. Penedès	Xarel·lo i Sauvignon Blanc	-----	20€

VI NEGRE

TRASHUMANTE D.O. NAVARRA	Garnatxa (i una mica de Tempranillo...)	-----	13€
MAS RABELL D.O CATALUNYA	Syrah, Tempranillo, Cariñena, Garnatxa i Merlot	----	14€
RAMÓN BILBAO CRIANZA D.O RIOJA	Tempranillo	-----	16€
LES ARGELIERS I.G.P PAYS D'OC	Pinot Noir	-----	18€
MATSU EL RECIO CRIANZA D.O TORO	Tinta de Toro	-----	20€
NIT DE LES GARNACHA LLICORELLA D.O. MONTSANT	Garnatxa	-----	20€
RAMÓN BILBAO RESERVA D.O RIOJA	Tempranillo	-----	22€
CRUZ DE ALBA CRIANZA D.O RIBERA DEL DUERO	Tempranillo	-----	24€

Vins PER COPA

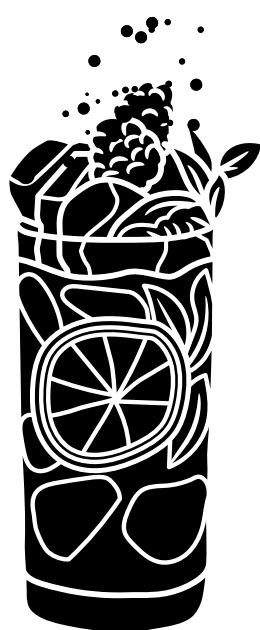
BLANC

SAVIA VIVA	-----	2.80€
R.BILBAO VERDEJO	-----	2.90€

NEGRE

L'APAT NEGRE	-----	2.00€
TRASHUMANTE TINTO	-----	2.80€
MAS RABELL	-----	2.90€
R.BILBAO CRIANZA	-----	3.20€

Cocktails



MOJITO	-----	6.90€
APEROL SPRITZ	-----	6.20€

LES Cerveses



ESTRELLA DAMM 200ML/330ML	-----	1.60€ / 2.00€
VOLL DAMM	-----	2.30€
DAMM LEMON	-----	2.00€
FREE DAMM/FREE LEMON	-----	2.00€
COMLOT IPA	-----	2.75€
MALQUERIDA	-----	2.65€
DAURA/DAURA MARZEN	-----	2.25€ / 2.65€

ESTRELLA / DAMM LEMON

CANYA DAMM	-----	1.55€
COPA DAMM	-----	1.90€
GERRA DAMM	-----	2.80€

TÚRIA / VOLL DAMM

CANYA	-----	1.80€
COPA	-----	2.25€
GERRA	-----	3.40€

De barril





DE BLAT DE MORO

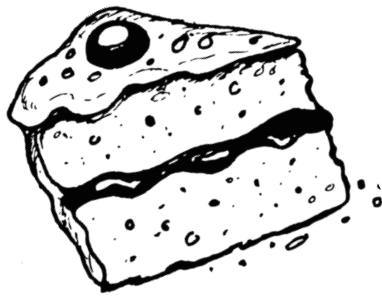
PAULANER - WEISSBIER - - - - 500ML - - - - - 3.80€



LES NEGRES

GUINNESS DRAUGHT STOUT - - - - 5.00€
500ML

BOCK DAMM NEGRA MUNICH 2.95€



LES Postres

DE LA NOSTRA CUINA

COULANT DE XOCOLATA	-----	4.00€
CARROT CAKE	-----	4.50€
PASTÍS DE FORMATGE <i>amb coulis de gerds</i>	-----	4.50€
BROWNIE	-----	4.00€

PREGUNTA TAMBÉ PER

LA NOSTRA CARTA DE GELATS

Café o Infusions



TÉS O INFUSIONS
"TEA OF LIFE"

Rooibos amb vainilla • Fruits vermells
• Té verd Sancha • Té vermell Pu-erh
• Té negre Earl Grey • Camamilla amb
herba llimona • Menta Poniol

ESPRESSO/AMERICÀ	---	1.30€
TALLAT	-----	1.40€
TALLAT <i>AMB CIVADA O SOJA</i>	---	1.45€
CAFÈ AMB LLET	-----	1.65€
CAFÈ AMB LLET <i>AMB CIVADA O SOJA</i>		1.75€
CAPPUCCINO	-----	1.75€
AMB UN TOC DE CACAO		
TRIFÀSIC	-----	2.05€
CIGALÓ	-----	1.90€
	-----	1.95€

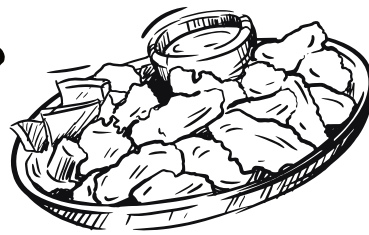
PER FER EL "PICOTEO"



TAPES FREDES

SEITONS EN VINAGRE - - - - -	3.60€
BANDERILLES D'ANXOVA I SEITÓ - - - - -	1.20 € X UNITAT
ANXOVA DEL CANTÀBRIC 'O - - - - -	1.60 € X UNITAT
OLIVES - - - - -	2.20€
ESCOPINYES <i>de pesca artesanal</i> - - - - -	7.00€
PÀ DE COCA AMB TOMÀQUET - - - - -	2.50€
TAPA DE FORMATGE D'OVELLA SEMICURAT - - - - -	3.50€
TAPA D'ESPATLLA IBÈRICA - - - - -	7.00€
NACHOS AMB GUACAMOLE - - - - -	6.50€
PATATES XIPS - - - - -	1.60€
AMANIDA RUSA - - - - -	4.10€

PER FER EL "PICOTEO"



TAPES CALENTES

PATATES BRAVES:

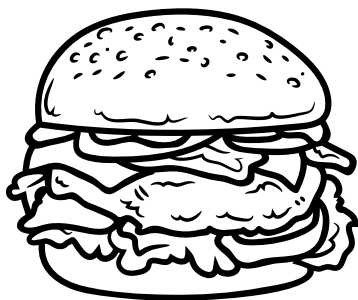
·LES NOSTRES - amb la nostra salsa cassolana i allioli - -	4.10€
·LES CLÀSSIQUES - - amb la nostra salsa cassolana - - - -	4.25€
PEBROTS DEL PADRÓ - - - - -	4.50€
CROQUETES: PERNIL, ROSTIT O CEPES - - - - -	1.30€ X UNITAT
OUS ESTRELLATS AMB IBÈRIC - - - - -	7.00€
XIPIRONS A L'ANDALUSA - - - - -	7.50€
CAÇÓ ADOBAT - - - - -	7.00€
MORROS - - - - -	5.10€
'FINGERS' DE POLLASTRE - - - - -	7.50€
RABES - - - - -	7.00€

LES Amanides

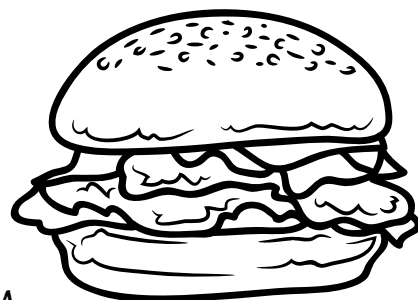


LA DE TONYINA ----- 8.00€
amb mesclum, mango, alvocat i tomàquet.

LA DE FORMATGE ----- 7.50€
DE CABRA *amb mesclum, passes, pipes i tomàquet cherries.*



LES NOSTRES
BURGERS
200GR DE CARN 100% VEDALLA DE GIRONA



POESÍA 8.50€

TOMÀQUET . ENCIAM . MAIONESA I CEBA CARAMEL·LITZADA

ROIG I SOLÉ 9.80€

**TOMÀQUET . ENCIAM . MAIONESA .
CEBA CARAMEL·LITZADA . CEBÀ CRUIXENT . BACÓ I DOBLE DE CHEDDAR**

IBÉRICA 10.50€

TOMÀQUET . ENCIAM . MAIONESA. ESPATLLA IBÉRICA I FORMATGE DE CABRA

B.B.Q 10.50€

TOMÀQUET . ENCIAM . SALSA BARBACOA . BACÓ . ANELLES DE CEBÀ I CHEDDAR

VEGANA 10.50€

**HAMBURGUESA DE VERDURES* AMB TOMÀQUET . ENCIAM . RUCA . ALVOCAT
PEBROT DEL PIQUILLO DE LODOSA . CEBÀ I MOSTASSA**

**Burger vegetal feta de verdures, blat de moro i mongetes vermelles.*

EXTRAS:

DOBLE DE CARN - - - - -	3.50€
+PATATES FREGIDES - - - - -	2.00€
OU FERRAT - - - - -	2.00€
EXTRA DE CEBÀ CARAMELITZADA / FORMATGE / BACON - - -	1.00€

ENTREPANS
Especials
DE LA CASA

FRANKFURT 'LA TERRASSETA' 5.50€

AMB BACÓ, CHEDDAR I CEBA CRUIXENT

PASTRAMI 6.90€

PASTRAMI .CHEDDAR. RUCA . MOSTASSA EN PÀ DE COCA

RÚSTIC DE PERNIL DE CELLER 6.90€

PÀ DE COCA AMB RUCA I FORMATGE BRIE

SALMÓ I GUACAMOLE 7.80€

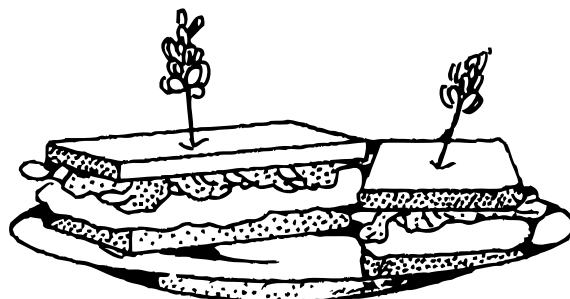
AMB MESCLUM. TOMÀQUET I MAIONESA
EN FLAUTA ALEMANYA

TONYINA I OU 6.90€

AMB TOMÀQUET I MAIONESA EN FLAUTA ALEMANYA

EL CLUB SANDWICH

XXL 9.90€



ENCIAM. TOMÀQUET. OU FERRAT.
POLLASTRE. PERNIL DOLÇ. FORMATGE. BACÓ I MAIONESA

Entre (vos) Pans



TONYINA I ANXOVES	<i>amb pebrots de piquillo</i>	-----	6.90€
FORMATGE SEMICURAT		-----	4.50€
XORIÇO IBÈRIC		-----	4.50€
FUET DE VIC		-----	4.50€
PERNIL DE CELLER		-----	4.90€
ESPATLLA IBÉRICA		-----	6.90€
BIKINI		-----	4.50€
FRANKFURT	<i>amb ceba cruixent</i>	-----	4.00€
TRUITA FRANCESA		-----	4.90€
TRUITA AL GUST		-----	5.90€
BACÓ I FORMATGE		-----	4.90€
LLOM I FORMATGE		-----	5.20€
PERNIL DE CELLER AMB FORMATGE BRIE		-----	5.90€
XISTORRA DE NAVARRA		-----	4.90€

Vermuts & Combinados



BITTER	-----	2.10€
APEROL	-----	2.10€
CAMPARI	-----	2.10€
VERMUT DE LA CASA	-----	2.50€
MARTINI BLANCO/ROSSO	-----	3.20€
YZAGUIRRE RESERVA ROJO	-----	3.60€



los Refrescos

AGUA	-----	1.30€
VICHY 25CL	-----	1.80€
COCA COLA	-----	2.10€
ZERO/ZERO ZERO	-----	1.95€
FANTA NARANJA/LIMÓN	-----	2.10€
TÓNICA 25CL	-----	1.80€
ZUMO de naranja/melocotón/piña	-----	2.00€
AQUARIUS	-----	2.10€
NESTEA	-----	2.10€

CAVA



MAS PERICOT ARTESÀ BRUT NATURE
CASTELLET I LA GORNAL

Macabeo, Xarel·lo i perellada

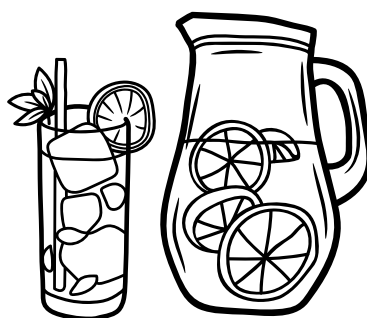
ALBERT I NOYA · PETIT ALBERT BRUT · ECO
SANT SADURNÍ D'ANOIA

Macabeo, Xarel·lo i perellada

12€

16€

SANGRÍA



LOLEA Nº1

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
zumo de naranja natural y limón con un toque de canela*

14€

LOLEA Nº2

*Macabeo, Chardonnay, zumo de naranja natural
y limón con un toque de vainilla*

14€

La Carta de Vinos

VINO BLANCO

SAVIA VIVA D.O Penedès	Xarel·lo	-----	14€
RAMÓN BILBAO VERDEJO D.O RUEDA	Verdejo	-----	15€
AGUSTÍ TORELLÓ XIC·ECO D.O Penedès	Xarel·lo	-----	15€
PREMIERE RENDEZ-VOUS I.G.P COTES DE GASCONNE	Sauvignon Blanc	-----	16€
LES ARGELIERES I.G.P PAYS D'OC	Chardonnay	-----	18€
SISQUELLA D.O. COSTERS DEL SEGRE	Garnacha Blanca y Albariño	-----	19€
RAMÓN BILBAO SAUVIGNON BLANC. D.O. RUEDA	Sauvignon Blanc	-----	19€
COSMIC D.O. Penedès	Xarel·lo y Sauvignon Blanc	-----	20€

VINO TINTO

TRASHUMANTE D.O. NAVARRA	Garnatxa (y un poco de Tempranillo...)	-----	13€
MAS RABELL D.O CATALUNYA	Syrah, Tempranillo, Cariñena, Garnatxa y Merlot	----	14€
RAMÓN BILBAO CRIANZA D.O RIOJA	Tempranillo	-----	16€
LES ARGELIERS I.G.P PAYS D'OC	Pinot Noir	-----	18€
MATSU EL RECIO CRIANZA D.O TORO	Tinta de Toro	-----	20€
NIT DE LES GARNACHA LLICORELLA D.O. MONTSANT	Garnatxa	-----	20€
RAMÓN BILBAO RESERVA D.O RIOJA	Tempranillo	-----	22€
CRUZ DE ALBA CRIANZA D.O RIBERA DEL DUERO	Tempranillo	-----	24€

Vinos POR COPA

BLANCO

SAVIA VIVA	-----	2.80€
R.BILBAO VERDEJO	-----	2.90€

TINTO

L'APAT NEGRE	-----	2.00€
TRASHUMANTE TINTO	-----	2.80€
MAS RABELL	-----	2.90€
R.BILBAO CRIANZA	-----	3.20€



Cocktails

MOJITO	-----	6.90€
APEROL SPRITZ	-----	6.20€

LAS Cervezas



ESTRELLA DAMM 200ML/330ML	-----	1.60€ / 2.00€
VOLL DAMM	-----	2.30€
DAMM LEMON	-----	2.00€
FREE DAMM/FREE LEMON	-----	2.00€
COMLOT IPA	-----	2.75€
MALQUERIDA	-----	2.65€
DAURA/DAURA MARZEN	-----	2.25€ / 2.65€

ESTRELLA / DAMM LEMON

CAÑA DAMM	-----	1.55€
COPA DAMM	-----	1.90€
JARRA DAMM	-----	2.80€

TÚRIA / VOLL DAMM

CAÑA	-----	1.80€
COPA	-----	2.25€
JARRA	-----	3.40€

De barril





DE TRIGO

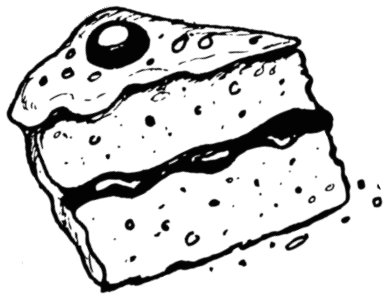
PAULANER - WEISSBIER - - - - 500ML - - - - - 3.80€



LAS NEGRAS

GUINNESS DRAUGHT STOUT - - - - - 5.00€
500ML

BOCK DAMM NEGRA MUNICH 2.95€



LOS Postres

DE NUESTRA COCINA

COULANT DE CHOCOLATE - - - - -	4.00€
CARROT CAKE - - - - -	4.50€
PASTEL DE QUESO - <i>con coulis de frambuesa</i> - - - - -	4.50€
BROWNIE - - - - -	4.00€

PREGUNTA TAMBIÉN POR
NUESTRA CARTA DE HELADOS

Café o Infusiones



TÉS O INFUSIONES
"TEA OF LIFE"

Rooibos con vainilla • Frutos rojos • Té
verde Sancha • Té rojo Pu-erh • Té
negro Earl Grey • Manzanilla con
Lemmon grass • Menta Poleo - - - - -

ESPRESSO/AMERICANO -	1.30€
CORTADO - - - - -	1.40€
CORTADO CON AVENA O SOJA - - -	1.45€
CAFÉ CON LECHE - - - - -	1.65€
CAFÉ CON LECHE CON AVENA O SOJA	1.75€
CAPPUCCINO - - - - -	1.75€
CON UN TOQUE DE CACAO	
TRIFÁSICO - - - - -	2.05€
CARAJILLO - - - - -	1.90€
- - - - -	1.95€

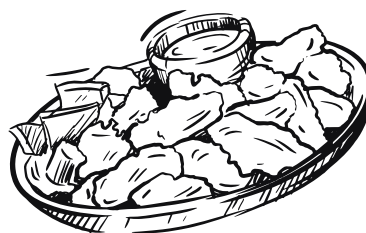
PARA EL PICOTEO



TAPAS FRÍAS

BOQUERONES EN VINAGRE	-----	3.60€
BANDERILLAS DE ANCHOA Y BOQUERÓN	---- 1.20 € X UNIDAD	
ANCHOA DEL CANTÁBRICO 'O	----- 1.60 € X UNIDAD	
OLIVAS	-----	2.20€
BERBERECHOS <i>de pesca artesanal</i>	-----	7.00€
PAN DE COCA CON TOMATE	-----	2.50€
TAPA DE QUESO DE OVEJA SEMICURADO	-----	3.50€
TAPA DE PALETILLA IBÉRICA	-----	7.00€
NACHOS CON GUACAMOLE	-----	6.50€
PATATAS CHIPS	-----	1.60€
ENSALADILLA RUSA	-----	4.10€

PARA EL PICOTEO



TAPAS CALIENTES

PATATAS BRAVAS:

·LAS NUESTRAS	- Con nuestra salsa casera y alioli - - - - -	4.10€
·LAS CLÁSICAS	- Con nuestra salsa casera - - - - -	4.25€
PIMIENTOS DEL PADRÓN	- - - - -	4.50€
CROQUETAS: JAMÓN, COCIDO O SETAS	- - - - 1.30€ X UNIDAD	
HUEVOS ESTRELLADOS CON IBÉRICO	- - - - -	7.00€
CHIPIRONES A LA ANDALUZA	- - - - -	7.50€
CAZÓN ADOBADO	- - - - -	7.00€
MORROS	- - - - -	5.10€
·FINGERS· DE POLLO	- - - - -	7.50€
RABAS	- - - - -	7.00€

Las Ensaladas

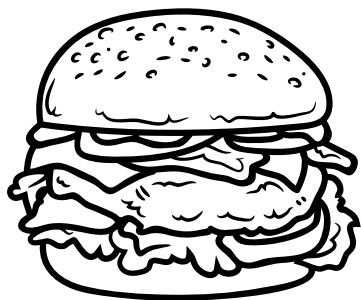


LA DE ATÚN ----- 8.00€

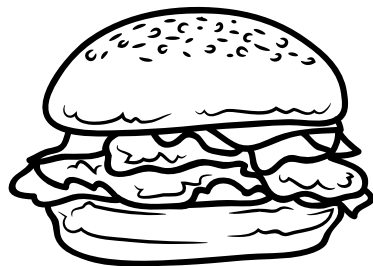
Con mezclum, mango, aguacate y tomate.

**LA DE QUESO
DE CABRA** ----- 7.50€

Con mezclum, pasas, pipas y tomates cherries.



NUESTRAS BURGERS



200GR DE CARNE 100% TERNERA DE GIRONA

POESÍA 8.50€

TOMATE . LECHUGA . MAYONESA I CEBOLLA CARMELIZADA

ROIG I SOLÉ 9.80€

TOMATE . LECHUGA . MAYONESA . CEBOLLA CARMELIZADA
CEBOLLA CRUJIENTE . BACON I DOBLE DE CHEDDAR

IBÉRICA 10.50€

TOMATE . LECHUGA . MAYONESA . PALETILLA IBÉRICA Y QUESO DE CABRA

B.B.Q 10.50€

TOMATE . LECHUGA . SALSA BARBACOA . BACON . AROS DE CEBOLLA Y CHEDDAR

VEGANA 10.50€

HAMBURGUESA DE VERDURAS* CON TOMATE . LECHUGA . CON RÚCULA.
AGUACATE . PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA . MOSTAZA Y CEBOLLA

**Burger vegetal de verduras, maíz y judías rojas*

EXTRAS:

DOBLE DE CARNE	- - - - -	3.50€
+PATATAS FRITAS	- - - - -	2.00€
+HUEVO FRITO	- - - - -	2.00€
+EXTRA DE QUESO / BACON / CEBOLLA CARMELIZADA	- - - - -	1.00€

BOCATAS Especiales DE LA CASA

FRANKFURT 'LA TERRASSETA' 5.50€
CON BACON, CHEDDAR Y CEBOLLA CRUJIENTE

PASTRAMI 6.90€

PASTRAMI .CHEDDAR. RÚCULA Y MOSTAZA EN PAN DE COCA

RÚSTICO DE JAMÓN DE BODEGA 6.90€

PAN DE COCA CON RÚCULA Y QUESO BRIE

SALMÓN Y GUACAMOLE 7.80€

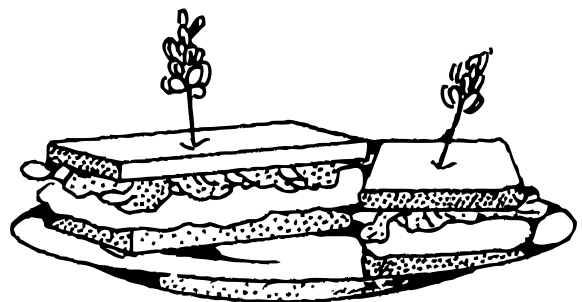
CON MEZCLUM, TOMATE Y MAYONESA
EN FLAUTA ALEMANA

ATÚN Y HUEVO 6.90€

CON TOMATE Y MAYONESA EN FLAUTA ALEMANA

CLUB SANDWICH

XXL 9.90€



LECHUGA, TOMATE, HUEVO FRITO,

POLLO, JAMÓN YORK, QUESO, BACON Y MAYONESA

Bocadillos



ATÚN Y ANCHOAS	Con pimientos de piquillo	-----	6.90€
QUESO SEMICURADO		-----	4.50€
CHORIZO IBÉRICO		-----	4.50€
FUET DE VIC		-----	4.50€
JAMÓN DE BODEGA		-----	4.90€
PALETILLA IBÉRICA		-----	6.90€
BIKINI		-----	4.50€
FRANKFURT	Con cebolla crujiente	-----	4.00€
TORTILLA FRANCESA		-----	4.90€
TORTILLA AL GUSTO		-----	5.90€
BACON Y QUESO		-----	4.90€
LOMO Y QUESO		-----	5.20€
JAMÓN DE BODEGA CON QUESO BRIE		-----	5.90€
CHISTORRA DE NAVARRA		-----	4.90€

LA
TERRASSETA
DE MONTBAU

Appetizers



BITTER	-----	2.10€
APEROL	-----	2.10€
CAMPARI	-----	2.10€
HOUSE VERMUTH	-----	2.50€
MARTINI BLANCO/ROSSO	-----	3.20€
YZAGUIRRE RESERVA ROJO	-----	3.60€



Soft Drinks

WATER	-----	1.30€
VICHY 25CL SPARKLING WATER	-----	1.80€
COCA COLA	-----	2.10€
ZERO/ZERO ZERO	-----	1.95€
FANTA LEMON/ORANGE	-----	2.10€
TONIC WATER 25CL	-----	1.80€
JUICE	<i>orange/peach/pinnacle</i> -----	2.00€
AQUARIUS	-----	2.10€
NESTEA	-----	2.10€

CAVA



MAS PERICOT TRADITIONAL BRUT NATURE
CASTELLET I LA GORNAL

12€

Macabeo, Xarel·lo & Perellada

ALBERT I NOYA · PETIT ALBERT BRUT · ECO
SANT SADURNÍ D'ÀNOIA

16€

Macabeo, Xarel·lo & Perellada

SANGRÍA



LOLEA N°1

14€

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, orange juice
& lemon with a cinnamon touch*

LOLEA N°2

14€

*Macabeo, Chardonnay, orange juice & lemon
with a vanilla touch*



The Wine List

WHITE WINE

SAVIA VIVA D.O Penedès	Xarel·lo	-----	14€
RAMÓN BILBAO VERDEJO D.O RUEDA	Verdejo	-----	15€
AGUSTÍ TORELLÓ XIC ·ECO D.O Penedès	Xarel·lo	-----	15€
PREMIERE RENDEZ- VOUS I.G.P COTES DE GASCONNE	Sauvignon Blanc	-----	16€
LES ARGELIERES I.G.P PAYS D'OC	Chardonnay	-----	18€
SISQUELLA D.O. COSTERS DEL SEGRE	Garnacha Blanca & Albariño	-----	19€
RAMÓN BILBAO SAUVIGNON BLANC. D.O. RUEDA	Sauvignon Blanc	-----	19€
COSMIC D.O. Penedès	Xarel·lo & Sauvignon Blanc	-----	20€

RED WINE

TRASHUMANTE D.O. NAVARRA	Garnatxa (with a little bit of Tempranillo...)	-----	13€
MAS RABELL D.O CATALUNYA	Syrah, Tempranillo, Cariñena, Garnatxa & Merlot	----	14€
RAMÓN BILBAO CRIANZA D.O RIOJA	Tempranillo	-----	16€
LES ARGELIERS I.G.P PAYS D'OC	Pinot Noir	-----	18€
MATSU EL RECIO CRIANZA D.O TORO	Tinta de Toro	-----	20€
NIT DE LES GARNACHA LLICORELLA D.O. MONTSANT	Garnatxa	-----	20€
RAMÓN BILBAO RESERVA D.O RIOJA	Tempranillo	-----	22€
CRUZ DE ALBA CRIANZA D.O RIBERA DEL DUERO	Tempranillo	-----	24€

GLASS OF *wine*

WHITE

SAVIA VIVA	-----	2.80€
R.BILBAO VERDEJO	-----	2.90€

RED

L'APAT NEGRE	-----	2.00€
TRASHUMANTE TINTO	-----	2.80€
MAS RABELL	-----	2.90€
R.BILBAO CRIANZA	-----	3.20€



Cocktails

MOJITO	-----	6.90€
APEROL SPRITZ	-----	6.20€

Beers



ESTRELLA DAMM 200ML/330ML	-----	1.60€ / 2.00€
VOLL DAMM	----- Double malt Märzenbier -----	2.30€
DAMM LEMON	-----	2.00€
FREE DAMM/FREE LEMON	-----	2.00€
COMLOT IPA	----- Indian Pale Ale -----	2.75€
MALQUERIDA	----- Red beer -----	2.65€
DAURA/DAURA MARZEN	-- GLUTEN FREE -----	2.25€ / 2.65€

Draft Beer



ESTRELLA / DAMM LEMON

SMALL	-----	1.55€
MEDIUM	-----	1.90€
JUG	-----	2.80€

TURIA / VOLL DAMM

SMALL	-----	1.80€
MEDIUM	-----	2.25€
JUG	-----	3.40€



Other BEERS

WEAT BEER

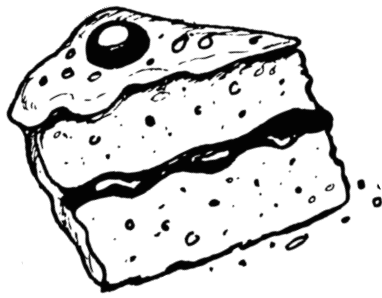
PAULANER - WEISSBIER - - - - 500ML - - - - - 3.80€



BLACK BEER

GUINNESS DRAUGHT STOUT - - - 5.00€
500ML

BOCK DAMM BLACK MUNICH 2.95€



THE home-made Desserts

CHOCOLATE COULANT	-----	4.00€
CARROT CAKE	-----	4.50€
CHEESSECAKE	<i>with raspberry "coulis"</i> -----	4.50€
BROWNIE	-----	4.00€

ALSO ASK FOR OUR ICE CREAM SELECTION

Coffee or Infusions



TEAS & INFUSIONS
"TEA OF LIFE"

Rooibos with vanilla, red fruits,
Sencha green tea, Pu-erh red tea,
Earl Gray black tea, chamomile with
lemongrass and Poniol mint. -----

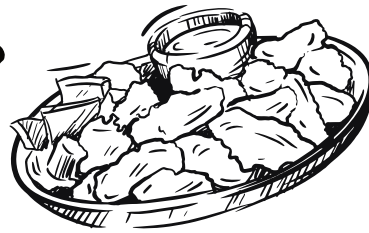
ESPRESSO/REGULAR	--	1.30€
MACCHIATO	-----	1.40€
OAT MILK MACCHIATO	--	1.45€
CAFE LATTE	-----	1.65€
OAT MILK CAFE LATTE	--	1.75€
CAPPUCCINO	-----	1.75€
THREE- PHASE MACCHIATO		2.05€
WITH LIQUOR		
CIGALÓ COFFEE WITH LIQUOR	---	1.90€
	-----	1.95€



COLD TAPAS

VINEGAR ANCHOVY	-----	3.60€
ANCHOVY AND VINEGAR ANCHOVY SKEWER	---- 1.20 € X UNIT	
ANCHOVIES 'O SIZE FILET FROM CANTABRIC SEA	-- 1.60 € X UNIT	
OLIVES	-----	2.20€
BERBERECHOS <i>cockles traditional fishing</i>	-----	7.00€
COCA BREAD WITH TOMATO	-----	2.50€
SEMI- CURED GOAT CHEESE	-----	3.50€
IBERIAN SHOULDER HAM PLATER	-----	7.00€
NACHOS WITH GUACAMOLE	-----	6.50€
POTATO CHIPS	-----	1.60€
RUSSIAN SALAD <i>Potato, tuna and mayo</i>	-----	4.10€

"PICOTEO"



WARM TAPAS

OUR BRAVAS	<i>alioli, and homemade hot sauce</i>	- - - - -	4.10€
CLASSIC BRAVAS	<i>The classic with our homemade hot sauce</i>		4.25€
PADRÓN	<i>deep fried little green peppers</i>	- - - - -	4.50€
CROQUETTES	<i>cured ham, roast or mushrooms</i>	- - - - 1.30€ X UNIT	
BROKEN EGGS WITH FRIES AND IBERIAN HAM		- - - - -	7.00€
ANDALUCIAN STYLE DEEP FRIED BABY SQUID		- - - - -	7.50€
PICKLED AND DEEP FRIED SCHOOL SHARK		- - - - -	7.00€
MORROS	<i>deep fried pork snout</i>	- - - - -	5.10€
CHICKEN FINGERS		- - - - -	7.50€
DEEP FRIED SQUID TENTACLE		- - - - -	7.00€

Salads

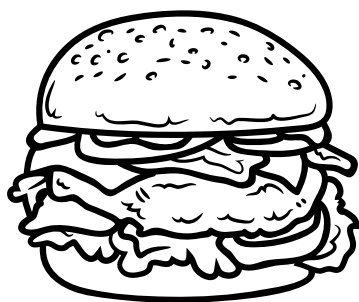


TUNA SALAD ----- 8.00€

With green leafs, avocado, mango and tomatoes.

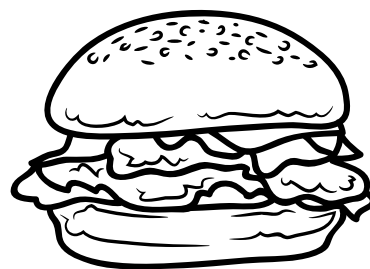
GOAT CHEESE SALAD ----- 7.50€

With green leafs, raisins, sunflower seeds & "cherry" tomatoes.



OUR BURGERS

200GR OF MEAT 100% VEAL OF GIRONA



POESÍA STREET 8.50€

TOMATOES . LETTUCE. MAYONNAISE & CARAMELIZED ONION

ROIG I SOLÉ STREET 9.80€

TOMATOES. LETTUCE. MAYONNAISE.
CARAMELIZED ONION. CRISPY ONION. BACON & DOUBBLE CHEDDAR

IBERIAN 10.50€

TOMATOES. LETTUCE. MAYONNAISE. IBERIC HAM & GOAT CHEESSE

B.B.Q 10.50€

TOMATOES. LETTUCE. BBQ SAUCE. BACON. ONION RINGS & CHEDDAR

100% VEGAN 10.50€

VEGGIE BURGUER WITH TOMATOES.
LETTUCE & ONION. ROCKET. AVOCADO. ROASTED RED PEPPERS & MUSTARD

**Veggie burger made of greens, red beans and corn.*

EXTRAS:

DOUBBLE MEAT	- - - - -	3.50€
+FRIES	- - - - -	2.00€
FRIED EGG	- - - - -	2.00€
EXTRA OF CARAMELIZED ONION / CHEESSE / BACON	- - - - -	1.00€

Signature recipes ✨ **SANDWICHES**

HOT DOG 'LA TERRASSETA' 5.50€

BACON, CHEDDAR & CRISPY ONION

PASTRAMI 6.90€

PASTRAMI, CHEDDAR, ROCKET, MUSTARD IN "COCA" BREAD

RUSTIC CELLAR HAM 6.90€

IN "COCA" BREAD WITH ARGULA & BRIE CHEESSE

SALMON & GUACAMOLE 7.80€

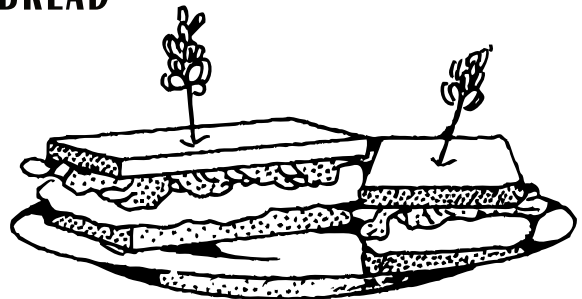
**WITH MIXED GREEN LEAFS, TOMATOES & MAYONNAISE
IN GERMAN BREAD**

TUNA SANDWICH 6.90€

**WITH TUNA, BOILED EGG, TOMATOES & MAYONNAISE
IN GERMAN BREAD**

CLUB SANDWICH

XXL 9.90€



LETTUCE, TOMATOES, FRIED EGG,

ROASTED CHICKEN, HAM, CHEESSE, BACON & MAYONNAISE

Classic baguette Sandwiches



TUNA & ANCHOVIES	with roasted red "piquillo" peppers - - -	6.90€
SEMI- CURED SHEEP CHEESE	- - - - -	4.50€
IBERIAN CHORIZO	- - - - -	4.50€
FUET COLDCUT FROM VIC	- - - - -	4.50€
CURED HAM	- - - - -	4.90€
IBERIAN SHOULDER HAM	- - - - -	6.90€
HAM & CHEESE SANDWICH	- - - - -	4.50€
FRANKFURT	with crispy onion - - - - -	4.00€
FRENCH OMELETTE	- - - - -	4.90€
OMELETTE MADE TO ORDER	- - - - -	5.90€
CHEESSE & BACON	- - - - -	4.90€
CHEESSE & PORK LOIN	- - - - -	5.20€
CELLAR HAM AND BRIE CHEESE	- - - - -	5.90€
XISTORRA · SAUSAGE FROM NAVARRA	- - - - -	4.90€