

Pica-Pica

Assortiment d'olives	4,10	Anxoves en vinagre (4 uts)	9,00
Ametlles salades	4,20	Llauna d'escopinyes amb salsa Espinaler	15,50
Seitons en vinagre (6 uts)	8,50		
Barquetes de steak tàrtar	8,00	Espatlla ibèrica	23,00
Costelletes de conill amb all i julivert	14,00	Croqueta casolana (€/u):	
Tacs de filet amb salsa entrecot	14,50	· Bolets i tòfona	2,50
Tires de pollastre amb salsa de mel i mostassa	10,00	· Pernil ibèric	2,50
Fingers de formatge amb chutney de mango	8,50	· Gambes	3,00
Mini burger de Black Angus (€/u)	4,20	Ostres Fines de Claires nº4 (€/u)	3,20
Ceviche de salmó, llet de coco, llima i coriandre	9,50	Les nostres patates braves	6,50
Bolets de temporada en cassola, a la brasa	8,50	Amanida de tonyina	8,00
Albergina en tempura, formatge de cabra i mel	10,20	Ous estrellats amb patates i xoriço	7,50
Guacamole, burrata i nachos	16,50	Carxofes fregides amb salsa tàrtara	11,00
Gambetes en tempura amb salsa kimchi	17,00	Pebrots de Padró en flor de sal	6,70
Albergínia a la brasa amb miso i iogurt	10,50	Truita trufada	10,50
		Calamarsets a la planxa amb all i julivert (o andalusa)	14,70

Suggeriments

Gambes amb allada	19,00	Sopa de ceba amb ou escalfat i encenalls de parmesà	11,50
Crema de carbassó amb formatge de cabra	10,00	Ous benedictine amb pernil i salsa holandesa (amb salmó +2,5)	12,00
Musclos «Poulette» <i>Mija ració. 9,50</i>	16,00		

Preu en (€)

Suplement terrassa 10%

Els nostres ENTREPANS

Bikini trufat 10,50

Entrepà de tonyina 11,00
*tonyina, tomàquet, ou, enciam, maionesa i
mostassa*

Club sandvitx amb pollastre 15,00

Hamburguesa de pollastre cruixent 14,00

Hamburguesa Café Turó 16,00

Mollet de bou tallat al ganivet 16,00

Peix i marisc

Salmó fumat amb blinis 15,50

Carpaccio d'orada amb ametlles 14,50

Tonyina vermella crua a la soja 15,00

Tàrtar de salmó amb avocat, soja i llima 17,50

Tàrtar de tonyina amb alvocat,
soja i gíngebre 18,50

Ceviche de reig amb llet de tigre 14,50

Salmó amb verduretes, al carbó 18,50

Bacallà a la brasa amb salsa miso
i verdures al vapor 18,50

Pop a la brasa 15,50

Pa amb mantega 2,20

Pa amb tomàquet 3,70

Preu en (€)

Amanides

Tomàquet amb burratina 12,00

Ventresca de tonyina i ceba tendra 14,00

Vegetariana 13,00
*espinacs, alvocat, formatge feta, pinyons,
tomàquet cherry*

Niçoise 12,50
*mongetes, patates, tomàquet cherry,
tonyina*

Caesar 12,00
pollastre i parmesà

Formatge de cabre 13,00
canonges, tomàquet cherry, poma, nous

Carn

Roastbeef amb salsa tàrtara 14,20

Carpaccio de bou a l'estil de Harry's bar 11,00

Tàrtar de bou al ganivet 20,00

Costelletes de Cabrit 17,50

Wok de pasta, verdures i filet de bou 14,50

Pasta alfredo amb encenalls de pernil 13,50

Cuixa de pollastre farcit de pernil salat
i bolets amb puré de patata 17,00

Escalope a la milanesa amb patates
fregides i salsa tàrtara 14,50

Secret ibèric amb pinya caramel·litzada
i salsa demi-glace 20,00

Entrecôte café de Paris 28,00

Filet «chateaubriand» bearnesa 29,50

Suplement terrassa 10%

Postres

Flam “que t’inclines”
5,50

Cheesecake Salvador Dalí
9,40

Babá al ron
11,00

Expresso Martini
9,00

Coulant de xocolata
9,00

Xocolata amb avellanes de “Reus”
9,00

Pastís del dia
8,00/*porció*

Gelats. 5,8
*Mango, vainilla, mandarina,
llimona, xoco italià*



Cocktails

preu: 13,00



Clàssic

NEGRONI

Ginebra, vermouth negre, campari

OLD FASHIONED

Bourbon, angostura, sucre

MANHATTAN

Rye whisky, vermouth negre, angostura

BLOODY MARY

Vodka, suc de tomàquet, espècies, tabasco

DRY MARTINI FRAPPÉ

Ginebra, vermouth seco

MOJITO clàssic o fruita de la passió

Ron, menta, llimona, sucre

Afruitats



CAIPIRINHA jengibre y maracuyá

*Lima, cachaça, sucre, gíngebre i
maracuià*

COSMOPOLITAN DELUXE

Vodka, triple sec, suc de nabius i llima

TOMMY'S MARGARITA

Patró Silver, xarop d'agave, suc de llima

MAI THAI

*Bacardi Carta Blanca, Bacardi 8, triple
sec, orgeat, suc de llimona*

IPANEMA

Vodka, maracuià, pinya i Lima

Sin alcohol

preu: 11,20

ROUGE

*Maduixa, poma, suc de llima,
xarop de maduixa, alfàbrega*

TROPICAL

Maracuià, pinya, llima

Preu en (€)

Suplement terrassa 10%

Vins

Cava & Champagne

Penedès, Cava Terra de Marca, Brut Nature	 5,40	 24,00
Juvé & Camps Reserva Familia, <i>XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA</i>		39,00
Torelló Brut Reserva		30,00
Champagne, Forget Brimont, Brut		74,00

Vinos Blancs

Rias baixas, Lagar de Cachada, <i>ALBARIÑO</i>	 5,80	 25,00
DO Rueda, Montespina, <i>VERDEJO</i>	5,00	18,00
Côtes du Rhône, Terres de Panery, <i>CHARDONNAY</i>	5,50	25,00
Penedès, Honeymoon, <i>PARELLADA</i>		22,00
Priorat, Más Doix, Murmuri, <i>GARNACHA BLANCA</i>		25,00
Rueda, El Perro Verde, <i>VERDEJO</i>		42,00
Chablis, Jadot, <i>CHARDONNAY</i>		55,00

Vinos Negres

Montsant, Moments de Montsant, <i>GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH, MERLOT</i>	 5,50	 25,00
Rioja, La Viuda Negra Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	5,50	25,00
Rioja, Muga Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	8,00	40,00
Ribera del Duero, Fuentespina Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	5,50	27,00
Montsant, la universal, Dido, <i>GARNACHA, SYRAH, CARIÑENA</i>		35,00
Priorat, Más Doix, Les Crestes, <i>GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH</i>		39,00
Ribera del Duero, Pago de los Capellanes crianza, <i>TINTO FINO</i>		58,00
Rioja, Marqués del Riscal Reserva <i>TEMPRANILLO</i>		45,00

Vinos Rosats

Côtes du Rhône, Château Panery, La Garuste 2022 <i>GARNACHE, SYRAH</i>	 6,00	 27,00
Côtes de Provence, M de Minuty		37,00
Côtes de Provence, Studio Miraval, <i>CINSAULT, GRENACHE, SYRAH</i>		35,00

Preu en (€)

Suplement terrassa 10%