

## BOCADILLOS FRIOS - COLD SANDWICHES

Sandwich vegetal con pechuga de pavo  
*Sandwich vegetal amb pit de gall d'indi*  
*Vegetal sandwich with turkey breast*  
**5,50 €**

Atún y pimiento del piquillo con mayonesa  
*Tonyina i pebrot del piquillo amb maionesa*  
*Tuna and red pepper with mayonnaise*  
**6,50 €**

Jamón ibérico  
*Pernil ibèric*  
*Iberian ham*  
**8,50 €**

## PARA EMPEZAR - WELL FOR STARTERS

Cuscús con verduras y garbanzos  
*Cuscús amb verdres i cigrons*  
*Couscous with vegetables and chickpeas*  
**6,00 €**

Crema de calabaza con sabor a naranja  
*Crema de carbassa amb sabor a taronja*  
*Crepe soup of pumpkin with orange flavor*  
**6,00 €**

Hummus  
*Hummus*  
*Hummus*  
**6,00 €**

## PIZZAS

Vegetal con mozzarella  
*Vegetal amb mozzarella*  
*Vegetal with mozzarella*  
**10,00 €**

Butifarra y tomate natural  
*Botifarra i tomàquet natural*  
*Sausage and fresh tomato*  
**10,00 €**

Queso de cabra i pimientos de padrón  
*Formatge de cabra i pebrots de padró*  
*Goat cheese and peppers of Padron*  
**10,00 €**

Jamón serrano y rúcula  
*Pernil serrà i ruca*  
*Cured ham and rocket salad*  
**10,00 €**

Pollo y champiñones  
*Pollastre i xampinyons*  
*Chicken and mushrooms*  
**10,00 €**

## PARA DISFRUTAR - SPANISH RUTES

Albóndigas caseras en salsa de tomate  
*Mandonguilles casolanes amb salsa de tomàquet*  
*Beef meatballs in tomato sauce*  
**9,00 €**

Pollo al ajillo con patatas  
*Pollastre a l'allet amb patates*  
*Garlic chicken with potatoes*  
**9,00 €**

Costillas de cerdo ibérico estofadas con miel, mostaza y  
cerveza  
*Costelles de porc ibèric estofades amb mel, mostassa i cervesa*  
*Iberian pork ribs braised with honey, mustard and beer*  
**12,00 €**