

COMPARTIR ES VIVIR

Croquetas de setas y jamón Ibérico. Tiernas y deliciosamente adictivas	2€/unidad
Nuestras bravas muy bravas, con ali oli y salsa con sobrasada picante. ¡Pon un poco de picante a tu día!	3,50 €
Entraña brutal de ternera con plátano asado y un toque picante	6,95 €
Nuestro hummus casero acompañado de sus chips de verduritas ●	5,95 €
Calamares a la andaluza ...¡ Y olé!	6,95 €
Burrata con aceite de albahaca y pistacho. Cremoso y suave ●♥	7,95 €
Pollo crunchy con chile dulce	5,95 €
Jamoncito del bueno (Ibérico) con pan de coca	9,95 €
"Pa amb tomàquet" .Bien untadito en su pan ●	2,15 €
La cabrita dulce: Queso de cabra frito con sirope de fresa y almendras ●	3,50 €
Pulpo aventurero: salió del mar para encontrar ♥ en tierra a su amor, la patata	10,50 €
Happy pollito, tan happy que se casó con mister aguacate	6,50 €
Súper costilla de cerdo con salsa de soja y miel	6,95 €
¡El nuevo fichaje de los Vengadores!	

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Aguacate lover. ¡Para los más trendy! ♥●	7,50€
Ensalada de quinoa con salmón ahumado y mango ♥	8,00€

TRIPA VACÍA CORAZÓN SIN ALEGRÍA

Secreto ibérico marinado con crema de cacahuete y hummus	12,95 €
Salmón con espaguetis de calabacín ♥	10,95 €
Calamares "healthy" con quinoa y manzana verde ♥	9,95 €
Pato "Mary" , magret de pato, con puré de patata trufado ♥	13,50 €
Hamburguesa Júlia , 180 gr de ternera de con jamón ibérico y huevo	7,95 €
Hamburguesa Selena , 180 gr de ternera con queso de cabra y mermelada de arándanos Combinación ganadora	8,50€

♥ APTO CELÍACOS ● VEGETARIANO

BEBIDAS

VINOS BLANCOS

Ca n'Estruc (joven, fresco y floral - Catalunya)	2,50 €	12,50 €
Perro Verde (exuberante con frutos tropicales - Rueda)	4,00 €	16,50 €

VINOS TINTOS

Els Nanos (joven y afrutado - Conca del Barberà)	2,50 €	12,50 €
Izadi Crianza (aromas de frutos rojos y especias - Rioja)	4,00 €	16,50 €

CERVEZA

Estrella Inédit (creada por Ferran Adrià)	2,80 €
Alambra 1925 (cerveza pilsner misteriosa y cautivadora)	2,80 €
Vermut Casero Miró (el auténtico vermut de Reus)	3,50€

Para una mejor atención no cobramos por separado. Suplemento terraza 10%

TO SHARE IS TO LIVE

Mushroom croquettes and iberian ham. Tender and addictive	2€/unit
Our "bravas" ,with alioli spicy sobrasada. ¡Put a little spice to your day!	3,50 €
Veal skirt steak with roasted banana and a spicy touch	6,95 €
Our homemade hummus accompanied by vegetables chips ●	5,95 €
Squids "andaluza" style ...¡ Y olé!	6,95 €
Burrata with basil and pistachio oil. Creamy and smooth ●♥	7,95 €
Crunchy chicken with sweet chili	5,95 €
Iberian ham with coca bread	9,95 €
"Pa amb tomàquet" Bread with tomato ●	2,15 €
The sweet goat: Fried goat cheese with strawberry and almond ●	3,50 €
Adventurous octopus: He left the sea to find, on land, his love the potato ♥	10,50 €
Happy pollito, so happy that he married mister avocado	6,50 €
Super pork rib with soy sauce and honey. The new lineup of the Avengers!	6,95 €

I LOVE GREEN

Avocado lover. For the most trendy ♥●	7,50€
Quinoa salad with smoked salmon and mango ♥	8,00€

EMPTY BELLY HEART WITHOUT JOY

"Secreto ibérico" marinated with peanut butter and hummus	12,95 €
Salmon with zucchini spaghetti ♥	10,95 €
Healthy calamari with quinoa and green apple ♥	9,95 €
"Mary" duck, duck magret, with truffled potato puree ♥	13,50 €
Júlia burger 180 gr of beef with Iberian ham and egg	7,95 €
Selena burger 180 gr of beef with goat cheese and cranberry jam. Winning combination	8,50€

♥ APT CELIACS ● VEGETARIAN

DRINKS

WHITE WINES

Ca n'Estruc (young, fresh and floral- Catalunya)	2,50 €	12,50 €
Perro Verde (exuberant with tropical fruits - Rueda)	4,00 €	16,50 €

RED WINES

Els Nanos (young and fruity - Conca del Barberà)	2,50 €	12,50 €
Izadi Crianza (aromas of red fruits and spices - Rioja)	4,00 €	16,50 €

BEER

Estrella Inédit (created by Ferran Adrià)	2,80 €
Alambra 1925 (mysterious and captivating pilsner beer)	2,80 €
Vermut Casero Miró (the authentic vermouth of Reus)	3,50€

For a better attention we do not charge separately. Supplement terrace 10%