

Vermut

Vermut de la casa con patatas chips y olivas caseras

5.80/persona

NUESTRA ENSALADILLA RUSA • 6.80

NACHOS DEL MERCAT • 8.50

Con guacamole & queso Cheddar.

TABLA DE QUESOS • 10.50

Manchego, idiazábal y Garrotxa

Con frutos secos y confituras.

ANCHOAS 6 und • 8

Del Cantábrico sobre pan de coca y tomate.

JAMON IBÉRICO de 80 g • 14.90

TORTILLA DE PATATAS • 5.90

PAN DE COCA DE ARGENTONA • 2.50

Con aceite de oliva virgen extra y tomate.

Ensaladas

SALMOREJO con LANGOSTINOS • 8

DE LANGOSTINO crujiente • 12

Crema de cítricos y mango.

ENSALADA DE BURRATA • 12

Crema de pesto, tomate de temporada y brotes de rúcula.

BOWL • 13

Arroz salvaje, edamame, aguacate, verduras y atún en tataki con salsa teriyaki.

Tortillas abiertas

DE BUTIFARRA • 12.80

Con champiñones, queso de cabra, cebolla confitada y espinacas.

DE LANGOSTINOS • 12.80

Con espárragos verdes, cebolleta tierna y rúcula.

DE VERDURAS DE TEMPORADA • 12.80

Con rúcula, albahaca y virutas de parmesano.

El tapeo

Dúo de CROQUETAS DE GAMBAS • 5.50

Gamba roja en pasta kataifi

MEJILLONES • 11.50

En salsa de coco y jengibre o al vapor

BRANDADA DE BACALAO • 8.50

y crujiente de maíz

GAMBAS AL AJILLO • 12.90

Con jengibre, chile y cilantro

CALAMARES A LA ANDALUZA • 14.90

con harina de garbanzos. Acompañados de salsa kimchi y ajo negro. Sin gluten

CHIPIRONES FRITOS • 14.90

& pimiento de padrón

PULPO • 18

Trinxat de patata y crema de pimiento del piquillo ahumado

CALAMAR ASADO • 15.50

Cansalada ibérica y jugo de rústico

BACALAO CONFITADO con romesco • 13.20

GAMBAS ROJAS de La Barceloneta • 16.50

LUBINA ASADA • 16

Hinojo, tomate y patatas

NUESTRAS PATATAS BRAVAS • 6.50

Salsa picante y alioli

Duo de CROQUETAS DE COCIDO • 5.20

BOMBA DE LA BARCELONETA • 2.95

BUTIFARRA ARTESANA • 10.20

con judías de Santa Pau y setas

BERENJENAS EN TEMPURA • 9.80

Con hummus y miel

COCA DE ESCALIVADA • 8.90

Con anchoas y olivas kalamata.

Opción vegetariana: con queso de cabra y aceitunas kalamata

TACOS DE POLLO • 12.90

Guacamole, crema agria, pico de gallo y jitomate

HUEVOS ROTOS con JAMÓN IBÉRICO • 9.80

Y aceite de trufa

ALITAS DE POLLO TEX-MEX • 8.80

Con salsa ranchera picante

CHULETA DE VACA VIEJA • 24

Puré de tupinambo y setas de temporada

Burgers & friends

Servidas con patatas fritas

CHEESE BURGER • 14.80

Burger 100% de ternera, bacon, cebolla y queso

FAKE BURGER • 14.80

Burger veggie, queso, tomate y lechuga

SANTA BURGER • 14.80

Con pollo crujiente, Cheddar, tomate, cebolla, y suave salsa chipotle

Mínimo x2 pax.
Precio por persona

Arroces a la llauna

ARROZ DE GAMBAS top! • 17.50

Con gambas rojas y alioli de azafrán

ARROZ VERDE • 16

de espárragos, tomate calabrés y burrata

ARROZ NEGRO de calamares • 17.50

ARROZ DE CHULETA • 18.50

PAELLA MARINERA • 17.50

Dulce final

CREMA CATALANA & FRESAS • 5.80

CHEESECAKE con dulce de leche • 5.80

TARTA de ZANAHORIA • 5.80

y mascarpone

TARTA DEL DÍA • 5.80

Pregúntanos por ella

Precios IVA incluido. 10% suplemento en terraza.

Desayunos

DESAYUNO FRANCÉS • 8.90

Croissant con mermelada o Nutella, zumo natural de naranja, café, té o capuccino

DESAYUNO NÓRDICO • 8.90

Huevos revueltos, queso Brie y salmón ahumado servido con pan tostado con queso crema

+ Healthy juice 1.50

DESAYUNO INGLÉS • 8.90



También opción no veggie

Huevos fritos eco, salchicha de tofu, salteado de tomate, espinacas y champiñones servido con tostada de cereales y aguacate fresco

DESAYUNO CATALÁN • 8.90

Tortilla de patatas, jamón, queso manchego y pan con tomate

AÇAÍ BOWL • 8.90

Açaí y guaraná con Bowl de fruta fresca y 2 tostadas de cereales con tomate y aguacate

Sandwiches & Bagels

JAMÓN • 6.90

Jamón ibérico con tomate rallado y aceite de oliva virgen extra

PANINI • 5.90 Hot!

Panini con Brie, tomate fresco y albahaca

ATÚN • 5.80

Atún con aceitunas verdes y mayonesa

HUMMUS • 5.90

Con hummus caseros, verduras a la plancha, tomate seco italiano y rúcula

BAGEL DE SALMÓN • 6.20

Salmón ahumado, rúcula, crema de eneldo y aguacate.

Zumos naturales

DETOX FOREVER YOUNG • 5.50

Aguacate, coco, mango, plátano, espinacas y fruta de la pasión

DETOX FLOWER POWER • 5.50

Espinacas, apio, manzana, lima y jengibre

DETOX BE STRONG • 5.50

Zanahoria, naranja, manzana y jengibre

MANGO PASSION • 5.50

Mango y fruta de la pasión

ZUMO NATURAL DE NARANJA • 4.50

ZUMO DE PIÑA/MELOCOTÓN • 2.80

Botella

Sweet High!

CROISSANT • 1.90

Con Nutella o con mermelada

CROISSANT VEGAN • 1.90

TARTAS CASERAS • 5.80

- Cheese cake
- Red velvet
- Carrots cake

TARTA DEL DÍA Pregútanos por ella

Precios IVA incluido. 10% suplemento en terraza.

Bebidas

Vino tinto

CUATRO PASOS

Copa • 3.20 / botella • 15

D.O. Bierzo. Mencía

AZPILICUETA

Copa • 3.80 / botella • 19

D.O. Rioja. Crianza. Graciano, mazuelo y tempranillo

RUXE RUXE

Botella • 23

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, tinto

ALBERT BICHOT

Botella • 29

D.O. Bourgogne, Pinot noire

TOSSUDES

Botella • 20

D.O. Catalunya. Garnacha, syrah, cabernet sauvignon y monastrell

TE HAS PASADO TRES PUEBLOS

Botella • 27

D.O. Ribera del Duero. Tinto del país, vegan

Vino blanco

ALCORTA ATREVIDO

Copa • 3.20 / botella • 15

D.O. Rueda. Verdejo

MARIETA

Copa • 3.50 / botella • 18

D.O. Rías Baixas. Albariño

MARA MARTIN

Botella • 18

D.O. Monterrei. Godello

ONNA

Botella • 22

D.O. Penedés. Xarel•lo, gewurztraminer

TE HAS PASADO TRES PUEBLOS

Copa • 4 / botella • 19

D.O. Rueda. Verdejo

Vino rosado

CUATRO PASOS

Copa • 3.20 / botella • 15

D.O. Bierzo. Mencía

STUDIO BY MIRAVAL ROSE

Botella • 29

D.O. Francia-provenza Chateau Miraval, garnacha, cinsault, rolle

Espumosos

Cava

MONT PARRALL VINTAGE

Copa • 3 / botella • 16

D.O. Penedés. Xarel•lo, macabeo, parellada y garnacha

DURAN ORIGIN BRUT GR

Botella • 26

D.O. Cava. Xarel•lo, marcabeu, parellada y chardonnay

Champagne

PERRIER JOUET

Botella • 70

Grand Brut francés.

D.O. Champagne. Pinot noir, meunier y chardonnay

MOET & CHANDON

Botella • 65

Brut imperial.

D.O. Champagne. Pinot Noir, chardonnay y pinot meunier

Cervezas

ESTRELLA DAMM

cerveza/clara barril 

Copa • 2.50 / jarra • 4.40

VOLL DAMM

Botella • 3.50

SOL Botella • 3.90

DESPERADOS Botella • 3.90

DAURA Sin gluten • 3.80

FREE DAMM Sin alcohol • 3.80

Antesanas

BARCELONA BEER Pale Ale • 4.40

CERDOS VOLADORES

Indian Pale Ale • 4.40

LA NIÑA BARBUDA Brown Ale • 4.40

Gin tónicos

BULLDOG • 8.50

SEAGRAMS • 8.50

BEEFEATER PINK • 8.50

HENDRICKS • 10.80

GIN MARE • 10.80

MONKEY 47 • 10.80

BEEFEATER LIGHT • 8.50

Zumos naturales

DETOX FOREVER YOUNG • 5.50

Aguacate, coco, mango, plátano, espinacas y fruta de la pasión

DETOX FLOWER POWER • 5.50

Espinacas, apio, manzana, lima y jengibre

DETOX BE STRONG • 5.50

Zanahoria, naranja, manzana y jengibre

MANGO PASSION • 5.50

Mango y fruta de la pasión

ZUMO NATURAL DE NARANJA • 4.50

ZUMO DE PIÑA/MELOCOTÓN • 2.80

Botella

Precios IVA incluido. 10% suplemento en terraza.

Cocktails

Mojitos

MOJITO EL MERCAT • 7.50

Ron oscuro, menta, lima
maracuya, sirope de vainilla

FRUTOS ROJOS MOJITO • 7.50

Ron oscuro, menta, lima, frutos rojos,
sirope de vainilla

MOJITO CLÁSICO • 7

El mojito de toda la vida

Caipirinhas

CAIPIRINHA DE FRUTOS ROJOS • 7.50

Cachaça, lima, frutos rojos

CAIPIRINHA CLÁSICA • 7

La caipirinha de toda la vida

Cocktails del Mercat

MORADO SOUR • 8

Rico cocktail, refrescante y ¡muy morado!

Vodka, lima, frutos rojos, crema de cava

ZOMBIE • 8

Exótico y literalmente on fire!

Mezcla de 3 rones, sirope de jengibre, piña,
maracuyá, lima

LOLITA FLORES MULE • 7

El Moscow Mule de toda la vida con un
toque sureño.

Vodka, pepino, gienger beer, lima

JULIO IGLESIAS • 8

Nuestra versión del Pornstar Martini.

Vodka, maracuyá, sirope de vainilla, crema
de cava

Sangrías

TINTO DE VERANO • 4.90

Vino tinto, refresco de limón o de naranja

SANGRIA DE VINO

Copa • 6 / 15 • jarra

SANGRIA DE CAVA • 19

Pídelas con fresas y frambuesas

Aperitivos

Vermut

Vermut con
patatas chips y
olivas caseras

5.80/persona

VERMUT DE LA CASA • 4.60

CINZANO • 4.70

Bianco/negro

PETRONI • 4.80

MARTINI B y N • 4.80

CAMPARI • 7

Combínalo como quieras.

Soda, tónica, zumo de naranja

APEROL SPRITZ • 7

Aperol, cava, soda

NEGRONI • 7.20

Gin, vermut, Campari

BITTER KAS • 3

Sin alcohol

Gin tónicos

Disponemos de una amplia gama de
ginebras tanto clásicas como premiums.

Precios IVA incluido. 10% suplemento en terraza.