

LA NOSTRA AMANIDA RUSSA • 6.80

NACHOS DEL MERCAT • 8.50

Amb guacamole i Cheddar.

TAULA DE FORMATGES • 10.50

Manchego, idiazábal i Garrotza

Acompanyat de confitures i fruits secs.

ANXOIVES 6 und • 8

Del Cantàbric sobre pa de coca i tomàquet.

PERNIL IBÉRIC de 80 g • 14.90

TORTILLA DE PATATAS • 5.90

PAN DE COCA D'ARGENTONA • 2.50

Amb oli d'oliva verge extra i tomàquet.

Amanides

SALMOREJO amb LLAGOSTINS • 8

DE LANGOSTINO cruixent • 12

Crema de cítrics i mango.

AMANIDA DE BURRATA • 12

Crema de pesto, tomàquet de temporada i brots d'arúgula.

BOWL • 13

Arrós salvatge, edamame, alvocat, verdures i tonyina en tataki amb salsa teriyaki.

Truites obertes

DE BOTIFARRA • 12.80

Amb xampinyons, formatge de cabra, ceba confitada i espinacs.

DE LLAGOSTINS • 12.80

Amb espàrrecs verds, ceba tendra i arúgula.

DE VERDURAS DE TEMPORADA • 12.80

Amb arúgula, alfàbrega i encenalls de parmesà.

EL tapeo

Dúo de CROQUETES DE GAMBES • 5.50

Gamba vermella en pasta kataifi

MUSCLOS • 11.50

En salsa de coco i gingebre o al vapor.

BRANDADA DE BACALLÀ • 8.50

l cruixent de blat de moro.

GAMBES A L'ALL • 12.90

Amb gingebre, Xile i coriandre

CALAMARS A L'ANDALUSA • 14.90

Amb farina de cigrons.

Acompanyats de salsa kimchiy all negre. Sense gluten.

CALAMARONS FREGITS • 14.90

& Pebrot de Padró.

POP • 18

Trinxat de patata i crema de pebrot del piquillo fumat.

CALAMAR ROSTIT • 15.50

Cansalada ibérica i jugo de rústic.

BACALLÀ CONFITAT amb romesco • 13.20

GAMBES VERMELLES

de La Barceloneta • 16.50

LLOBARRO ROSTIT • 16

Fonoll, tomàquet i patates.

LES NOSTRES PATATES BRAVES • 6.50

Salsa picant i allioli

Duo de CROQUETES DE CARN • 5.20

BOMBA DE LA BARCELONETA • 2.95

BOTIFARRA ARTESANA • 10.20

Amb mongetes de Santa Pau i bolets.

ALBERGINIES EN TEMPURA • 9.80

Amb hummus i mel.

COCA D'ESCALIVADA • 8.90

Amb anxoves i olives kalamata.

Opció vegetariana: amb formatge de cabra i olives kalamata.

TACOS DE POLLASTRE • 12.90

Guacamole, crema agra, pic de gall i jitomate.

OUS ESTRELLATS amb

PERNIL IBÉRIC • 9.80

l oli de tòfona.

ALETES DE POLLASTRE

TEX-MEX • 8.80

Amb salsa ranxera picant.

LLONZA DE VACA VELLA • 24

Puré de tupinambo i bolets de temporada.

Burgers & friends

Servides amb patates fregides

CHEESE BURGER • 14.80

Burger 100% de vedella, bacon, ceba i formatge

FAKE BURGER • 14.80

Burger veggie, formatge, tomàquet i enciam.

SANTA BURGER • 14.80

Amb pollastre cruixent, Cheddar, tomàquet, ceba i suau salsa chipotle

Arrossos a la Uauna

Mínim x2 pax.

Preu per persona

ARRÒS DE GAMBES top! • 17.50

Amb gambes vermelles i allioli de safrà

ARRÒ VERD • 16

D'espàrrecs, tomàquet calabrés i burrata

ARRÒS NEGRE de calamars • 17.50

ARRÒS DE LLONZA • 18.50

PAELLA MARINERA • 17.50

Dolç final

CREMA CATALANA & MADUIXES • 5.80

CHEESECAKE amb dolç de llet • 5.80

PASTÍS de PASTANAGA • 5.80

i mascarpone

PASTÍS DEL DÍA • 5.80

Preguta'ns per ella

Preus IVA inclòs. 10% suplement en terrassa.

Esmorzars

ESMORZAR FRANCÉS • 8.90

Croissant amb melmelada o Nutella, suc natural de taronja, cafè, te o capuccino

ESMORZAR NÒRDIC • 8.90

Ous regirats formatge Brie, salmó fumat i torrada de pá amb formatge crema

+ Healthy juice 1.50

ESMORZAR ANGLÈS • 8.90

Ous ferrats eco, salsitxa de tofu, saltejat de tomàquet, espinacs i xampinyons servits amb torrada de cereals i alvocat fresc

Tambè opció no veggie

ESMORZAR CATALÀ • 8.90

Truita de patates, pernil salat, formatge manchego i pá amb tomàquet

AÇAÍ BOWL • 8.90

Açaí i guaraná amb bowl de fruita fresca i 2 torrades de cereals amb tomàquet i alvocat

Sandwiches & Bagels

PERNIL • 6.90

Pernil ibèric amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PANINI • 5.90 Hot!

Panini amb Brie, tomàquet fresc i alfàbrega

TONYINA • 5.80

Tonyina amb olives verdes i maionesa

HUMMUS • 5.90

Amb humus casolà, verdures a la planxa, tomàquet sec italià i arúgula

BAGEL DE SALMÓ • 6.20

Salmó fumat, ruca, crema d'anet i alvocat

Sucs naturals

DETOX FOREVER YOUNG • 5.50

Alvocat, coco, mango, plàtan, espinacs i fruita de la passió

DETOX FLOWER POWER • 5.50

Espinacs, api, poma, llima i gíngebre

DETOX BE STRONG • 5.50

Pastanaga, taronja, poma i gíngebre

MANGO PASSION • 5.50

Mango i fruita de la passió

SUC NATURAL DE TARONJA • 4.50

SUC DE PINYA/PRÈSSEC • 2.80

Ampolla

Sweet High!

CROISSANT • 1.90

Amb Nutella o amb melmelada

CROISSANT VEGAN • 1.90

PASTISSOS CASSOLANS • 5.80

- Cheese cake
- Red velvet
- Carrots cake

PASTÍS DEL DÍA Preguta'ns per ella

Preus IVA inclòs. 10% suplement en terrassa.

Begudes

Vi negre

CUATRO PASOS

Copa • 3.20 / ampolla • 15

D.O. Bierzo. Mencía

AZPILICUETA

Copa • 3.80 / ampolla • 19

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

RUXE RUXE

Ampolla • 23

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, tinto

ALBERT BICHOT

Ampolla • 29

D.O. Bourgogne, Pinot noire

TOSSUDES

Ampolla • 20

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

TE HAS PASADO TRES PUEBLOS

Ampolla • 27

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

Vi blanc

ALCORTA ATREVIDO

Copa • 3.20 / ampolla • 15

D.O. Rueda. Verdejo

MARIETA

Copa • 3.50 / ampolla • 18

D.O. Rías Baixas. Albariño

MARA MARTIN

Ampolla • 18

D.O. Monterrei. Godello

ONNA

Ampolla • 22

D.O. Penedés. Xarel·lo, gewurztraminer

TE HAS PASADO TRES PUEBLOS

Copa • 4 / ampolla • 19

D.O. Rueda. Verdejo

Vi rosat

CUATRO PASOS

Copa • 3.20 / ampolla • 15

D.O. Bierzo. Mencía

STUDIO BY MIRAVAL ROSE

Ampolla • 29

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

Escumosos

Cava

MONT PARRALL VINTAGE

Copa • 3 / ampolla • 16

D.O. Penedés. Xarel·lo, macabeo, parellada i garnacha

DURAN ORIGIN BRUT GR

Botella • 26

D.O. Cava. Xarel·lo, marcabeu, parellada i chardonnay

Champagne

PERRIER JOUET

Ampolla • 70

Grand Brut francés.

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

MOET & CHANDON

Ampolla • 65

Brut imperial.

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

Cerveses

ESTRELLA DAMM

cervesa/clara barril



Copa • 2.50 / gerra • 4.40

VOLL DAMM

Ampolla • 3.50

SOL Ampolla • 3.90

DESPERADOS Ampolla • 3.90

DAURA Sense gluten • 3.80

FREE DAMM Sense alcohol • 3.80

Antesanes

BARCELONA BEER Pale Ale • 4.40

CERDOS VOLADORES

Indian Pale Ale • 4.40

LA NIÑA BARBUDA Brown Ale • 4.40

Gin tònics

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

Sucs naturals

DETOX FOREVER YOUNG • 5.50

Alvocat, coco, mango, plàtan, espinacs i fruita de la passió

DETOX FLOWER POWER • 5.50

Espinacs, api, poma, llima i gingebre

DETOX BE STRONG • 5.50

Pastanaga, taronja, poma i gingebre

MANGO PASSION • 5.50

Mango i fruita de la passió

SUC NATURAL DE TARONJA • 4.50

SUC DE PINYA/PRÉSSEC • 2.80

Ampolla

Preus IVA inclòs. 10% suplement en terrassa.

Cocktails

Mojitos

MOJITO EL MERCAT • 7.50

Rom fosc, menta, llima, maracujà, xarop de vainilla

FRUITS VERMELLS MOJITO • 7.50

Rom fosc, menta, llima, fruits vermells, xarop de vainilla

MOJITO CLÀSSIC • 7

El mojito de tota la vida

Caipirinhas

CAIPIRINHA FRUITS VERMELLS • 7.50

Cachaça, llima i fruits vermells

CAIPIRINHA CLÀSSICA • 7

La caipirinha de tota la vida

Cocktails del Mercat

MORADO SOUR • 8

Ric còctel, refrescant i molt morat!

Vodka, llima, fruits vermells i crema de cava

ZOMBIE • 8

Exòtic i literalment on fire!

Barreja de 3 roms, xarop de gingebre, pinya, maracujà i llima

LOLITA FLORES MULE • 7

El Moscow Mule de tota la vida amb un "toque sureño"

Vodka, cogombre, gienger beer, llima

JULIO IGLESIAS • 8

La nostra versió del Pornstar Martini

Vodka, maracujà, xarop de vainilla, crema de cava

Coctel negre d'estiu

TINTO DE VERANO • 4.90

Vi negre, refresc de llimona

o taronja

SANGRIA DE VI

Copa • 6 / 15 • gerra

SANGRIA DE CAVA • 19

Demana-la amb maduixes i gerds

Aperitiusos

Vermut

Vermut amb patates chips i olives 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

Combina-ho com vulguis Soda, tònica, suc de taronja

APEROL SPRITZ • 7

Aperol, cava, soda

NEGRONI • 7.20

Gin, vermut, Campari

BITTER KAS • 3

Sense alcohol

Gin tònic

Tenim una gran varietat de ginebres, des de la més clàssica fins a la més premiums