

#### **EJEMPLOS DE ENTRANTES:**

- Verduritas crujientes **6.50€**
- Tequeños venezolanos (6 uds.) **7.50€**
- Patatas bravas **4.50€**
- Arepita rellena **2.50€**
- Timbal de gamba y cangrejo **5.70€**

#### **PLATOS PRINCIPALES RECOMENDADOS:**

- Huevos rotos con patatas y salteado con gambas y ajetes **7.10€**
- Pancetta confitada y gambas **9.60€**
- Hamburguesa La Catalana **8.50€**
- Wok de pollo, jengibre y limón **8.10€**
- Cheese Burger **8.50€**

#### **ALGUNOS DE SUS POSTRES:**

- Copa de crema catalana y frutos rojos **3.20€**
- Brownie artesanal **4.60€**
- Tarta de chocolate y dulce de leche **4.90€**
- Ensaladita de frutas de temporada e hinojo **3.90€**
- Alfajores Argentinos **2.20€**

#### **VINOS BLANCOS**

- Petit Clot del Oms D.O. Penedès. Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo **9.60€**
- Manía Verdejo D.O. Rueda. 100% Verdejo **16.80€**

#### **VINOS TINTOS**

- Fuentespina D.O. Ribera del Duero. 100% Tempranillo **12.75€**
- Brunus D.O. Montsant. 45% Cariñena, 35% Garnacha, 20% Syrah **22.00€**

#### **CAVAS**

- Fontallada Brut nature D.O. Cava. Macabeo, Xarel·lo **12.80**