

LABURGUESERIA

COSITAS PARA PICAR

BRAVAS

Las de siempre pero a nuestra manera

ENSALDA DE TOMATES

Con queso feta, aceitunas negras y olivada

DADOS DE BRIE REBOZADOS

Con compota de frutos rojos

TIRAS DE POLLO

Rebozadas supercrujientes y con maionesa de sriracha

ENSALADA CESAR

Con pollo a la parrilla de carbón

GUACAMOLE HECHO AQUÍ

Con pico de gallo y patacones de plátano

PROVOLONE FUNDIDO

Con pan tostado y tomates semi-secos

NACHOS CON GUACAMOLE

Con queso cheddar fundido, mermelada de habanero picante y salsa de iogurt

HAMBURGUESAS A LA BRASA



DE TERNERA 100% DEL MOIANÈS



DE PECHUGA DE POLLO DE CORRAL

CLASICA

Queso cheddar, lechuga, tomate, salsa secreta cosa fina, cebolla crujiente, en pan de brioche

QUESOS

Queso cheddar, emmental, gorgonzola, cebolla confitada, mayonesa de demiglacé hecha en casa, pan de nube

ROBESPIERRE

Queso gorgonzola, cebolla caramelizada, mermelada cajún casera, cebolla crujiente, mayonesa de sésamo hecha en casa, pan de brioche

TARTUFATA

Mayonesa trufada, brie, cebolla caramelizada, hash brown, confitura de tomate, pan de brioche

ARMADILLO

Mermelada de chile habanero, mozzarella, mayonesa casera, cebolla de Figueres, tomate, lechuga, pan de nube

AVOCADO & BACON

Guacamole, bacon crujiente, cebolla caramelizada, mayonesa de sésamo casera, pan de nube

FAVARITX

Sobrasada, queso de Mahón, huevo frito, cebolla caramelizada, compota de tomate, mayonesa de mostaza, pan de brioche

BESTIAL

Doble de ternera con queso cheddar, bacon crujiente, nuestra salsa barbacoa, jalapeños, cebolla a la plancha, allioli, tomate, lechuga, pan de brioche

ELECTRIC

Pastrami de Black Angus ahumado, queso emmental, mayonesa de mostaza, chukrut, mayonesa balsámica, pan de brioche

BURGUESA

Queso cheddar, bacon crujiente, mayonesa hecha en casa, cebolla de Figueres, tomate, lechuga, pan de nube

BURGUESÍSSIMA

Queso cheddar, bacon crujiente, nuestra salsa barbacoa, pepinillos encurtidos, salsa baconesa, cebolla de Figueres, tomate, lechuga, pan de brioche

CALIFORNIA CHICKEN CLUB

Pechuga de pollo a la parrilla de carbón, guacamole, bacon crujiente, salsa Alabama casera, lechuga, tomate, pan de nube

THAI TUK TUK

Pechuga de pollo rebozada, mayonesa de sriracha, lombarda agridulce, salsa de mango picante, pan de brioche

ITALIAN JOB

Muslo de pollo rebozado, mayonesa de albahaca hecha en casa, mozzarella, bacon crujiente, compota de tomate, salsa pesto, cebolla de Figueres, tomate, lechuga, pan de nube

NASHVILLE ROYALE

Muslo de pollo rebozado y glaseado con salsa nashville picante, mayonesa alabama casera, lechuga, pepinillos, xucrut, pan de brioche

DE VERDURITAS DEL HUERTO

VEGGIE CLASSICA

Verduras de temporada y tofu rebozados, cebolla crujiente, queso emmental, cebolla caramelizada, mayonesa de albahaca, cebolla de Figueres, tomate, lechuga, pan de nube

WILLIAMSBURG

Falafel de legumbres, salsa de yogurt, lombarda agridulce, mermelada de piquillos, rúcula, tomate, hummus de berenjena, pan de nube

LA COMPAÑIA SIEMPRE ES GRATA

PATATAS FRITAS

Cortadas a mano a diario

PATATAS FRITAS XL

Caseras y con salsa mayonesa trufada

FRITAS DE BONIATO

Con salsa baconesa altamente adictiva

AROS DE CEBOLLA

Rebozados en tempura y con salsa de mango picante

CARNES AL PLATO

STEAK TARTAR

A la mostaza, con rúcula y vinagreta de parmesano

COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO · 450gr

Cocinadas con mucho amor y a baja temperatura. Lacadas con miel, soja y gengibre y con guarnición*

HAMBURGUESA DE CHULETÓN ECOLÓGICO

200gr de ternera a la parrilla con guarnición a elegir*

PECHUGA DE POLLO A LA BRASA DE CARBÓN

Marinado al limón y romero y con guarnición*

ENTRECOT DE VACA BRUNA DE LOS PIRINEOS

200gr de ternera ecológica a la brasa y con guarnición*

ELIGE CON QUE LO ACOMPAÑAS

PATATAS FRITAS al punto de sal

TOMATES ALIÑADOS con aceite de oliva extra

MAZORCAS A LA BRASA con mantequilla picante

ENSALADA VERDE con vinagreta de parmesano

*Primera guarnición incluida. La segunda tiene suplemento

POSTRES CASEROS

XOCOBOMB

Helado y mouse de chocolate con trozos de brownie

TIRAMISÚ

Con un poco de Baileys para hacerlo más alegre

CHEESE CAKE

Trending topic mundial. De mascarpone y con maracuyá

NUBE DE CREMA CATALANA

Con helado de mandarina y crumble

HELADOS Y SORBETES

Vainilla
Chocolate
Limón
Mandarina
Ratafia

VINOS Y VINAZOS

· TINTO ·

GR65-5

2024 · Montsant y garnacha blanca
Uno de los vinos estrella del Monstant con dos tipos de uva que se complementan a la perfección: fruta e intensidad. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble que le aportan complejidad. Una joya vamos!

PIEDRA

2023 · Toro · Tinta de Toro
Un vino joven, único y diferente. Porque? Pues porque no tiene barrica, porque busca la parte más fresca, afrutada y suave de la uva para ofrecerte un vino de aromas y sabores intensos que te sorprenderán

FULL FLAP

2024 · Ribera del Duero · Cabernet, merlot y tempranillo
Un vino muy goloso de trago peligrosamente fácil; sin crianza, de textura suave. Ágil, fresco y afrutado en nariz y boca. En definitiva, un vino amable y versátil

GRAN CERDO

2023 · Rioja · Tempranillo y graciano
Divertido vino dedicado a los banqueros que denegaron un crédito al productor. Goloso, afrutado, suave y sabroso

ÓNRA

2018 · Costers del Segre · Garnacha negra
Vino maduro y con cuerpo elaborado con uvas procedentes de agricultura ecológica y biodinámica. Una crianza de 12 meses en barricas de roble francés le aportan intensidad y complejidad aromática. Equilibrado, agradable y persistente

· BLANCO ·

LO COMETA

2023 · Terra Alta · Garnacha blanca
Procedente de una única viña joven de Garnacha blanca plantada en la zona más alta de viñedo de Terra Alta este vino es ligero, fácil y delicado. Sutiles aromas de albaricoque y flores. Un vino cítrico, fresco y armonioso

PERPLEJO

2023 · Rueda · Verdejo
Verdejo sin tapujos que sorprende por su extraordinaria combinación de intensidad aromática a melocotón y frutas blancas combinados con recuerdos vegetales. Sutil, elegante, cremoso y fresco

EL MIRADOR

2021 · Rioja · Viura
Un vino afrutado elaborado con la variedad blanca reina en la Rioja. Con una crianza con sus propias lías que le aportan una sensación más amplia y densa en boca, este vino esconde el carácter vivo y auténtico de los vinos de siempre, pero acentuando el frescor y el equilibrio

UNA BOTELLA TE PARECE EXCESIVO?
TAMBIÉN TENEMOS BLANCO Y TINTO A COPAS

CERVEZA FRÍA

DE BARRIL

ESTRELLA DAMM

TURIA

DAMM LEMON

CERVEZAS ARTESANAS

SÚRIA AMERICAN PALE ALE

La Pirata Brewing · Súrria · 5.6%
Suave y de color anaranjado, en boca ligera y muy fresca, dejando paso a un suave amargor que no esconde las maltas. Muy aromática con matices herbales. Sin Gluten

ELIXIR VITAE BLONDE ALE sense gluten

Espiga · Sant Llorenç d'Hortons · 4.5%
Rubia, equilibrada y con aromas a frutas mediterráneas. Si no te la quieres jugar ¡te gusta la cerveza de siempre esta joya no te decepcionará

MONTSENY DOBLE IPA

Cerveces Montseny · Sant Miquel de Balenyà · 8.2%
Potente, intensa y gamberra. Con mucho lúpulo que le da el amargor ideal para un maridaje perfecto con carnes a la brasa. Sabores a resinas y frutas tropicales como el maracuyá

SANSA AMBER ALE

La Priata Brewing · Súrria · 6%
De color rojizo, con un toque de amargor y mucho cuerpo. Los toques maltosos se entremezclan con el lúpulo. Esta cerveza despierta los sentidos

FREEBIRD IPA SIN GLUTEN

Basqueland · Hernani · 6%
Dorada y resinosa con una suave capa de fruta. Con el final típico de este tipo de cervezas pero sin gluten

ZUMO HAZY IPA

Basqueland · Hernani · 6%
Lata de 44cl. Jugosa y delicada. Con mucho lúpulo para los amantes de las buenas IPAS

BLAT SWEISSBEER

Senglaris · Sant cugat del Vallès · 5.4%
De color amarillo pálido y espuma y espuma refrescante elaborada con maltas base maíz y cebada.